



مطبوعات مركز البحوث والدراسات الاجتماعية - كلية الآداب - جامعة القاهرة

تقارير بحث

# التراث والتغير الاجتماعي

الكتاب العاشر

ديناميات تغير التراث الشعبي

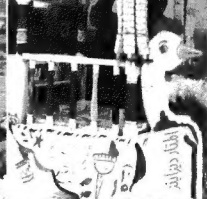
في المجتمع المصري

دراسة لعادات الطعام وآداب المائدة

تأليف  
نجوى الشايب

إشراف وتقديم  
علياء شكرى

الطبعة الأولى  
٢٠٠٢





تقارير بحث

# التراث والتغير الاجتماعى

الكتاب العاشر

ديناميات تغير التراث الشعبى

فى المجتمع المصرى

دراسة لعادات الطعام وآداب المائدة

تأليف

نجوى الشايب

إشراف وتقديم

علياء شكرى

الطبعة الأولى

٢٠٠٢

**مركز البحوث والدراسات الاجتماعية**  
**كلية الآداب جامعة القاهرة**

**العنوان: ١ ش الشهيد عبدالهادى صلاح (الرماحة سابقاً)**

**بريد الأورمان الجيزة**

**تليفون / فاكس: ٣٣٨٥٣٦٦**



# صدر بالفعل من

## تقارير بحث

### التراث والتغير الاجتماعى

الكتاب الأول: التراث والتغير الاجتماعى: قراءات تأسيسية.

تأليف مجموعة من أساتذة الجامعات.

الكتاب الثانى: التراث الشعبى فى عالم متغير: قراءات تأسيسية.

تأليف مجموعة من أساتذة الجامعات.

الكتاب الثالث: التراث والثقافة الشعبية والتغير الاجتماعى: مقترحات ومحاولات

بحثية. تأليف مجموعة من أساتذة الجامعات.

الكتاب الرابع: عمال مصر بين ثقافة التصنيع والثقافة التقليدية: دراسة ميدانية

بمجمع الألومنيوم. تأليف محمود عبدالرشيد وأحمد محمد عسكر.

الكتاب الخامس: التيار الإسلامى بين التأييد والمعارضة: قراءة فى الصحافة

المصرية. تأليف على أيلة.

الكتاب السادس: تأثير أنماط العمران على تشكيل عناصر الحياة الثقافية: دراسة

ميدانية لسياقات اجتماعية متباينة بمصر. إشراف وتحرير

محمود الكردى

الكتاب السابع: الاحتفالات الشعبية الدينية: دراسة لديناميات التغير وقوى المحافظة

والتجديد. تأليف منى الفرنوانى

**الكتاب الثامن:** الطب الشعبي: دراسة فى اتجاهات وعوامل التغير الاجتماعى فى المجتمع المصرى. تأليف سعاد عثمان

**الكتاب التاسع:** قوى المحافظة والتجديد فى بعض عناصر التراث المادى: دراسة حالة للأزياء الشعبية المصرية. تأليف فائق الحناوى

**الكتاب العاشر:** ديناميات تغير التراث الشعبى فى المجتمع المصرى: دراسة لعادات الطعام وآداب المائدة. تأليف نجوى الشايب، إشراف وتقدير علياء شكرى.

## تحت الطبع من هذه التقارير

- ١- التسامح الاجتماعى بين التراث والتغير.
- ٢- قضايا المرأة المصرية بين التراث والواقع: دراسة للنثبات والتغير الاجتماعى والثقافى.
- ٣- التراث والحداثة فى منظومة القيم المرتبطة بالعمل الأهلى عند قادة المجتمع المدنى.
- ٤- نمط التدخين الشائع عند المصريين على متصل السفلية المحافظة التجديد.
- ٥- الحداثة والتحول إلى التقليدية.
- ٦- الثابت والمتغير فى آليات الضبط الاجتماعى.
- ٧- مجتمع الصعيد من التكوين القبلى والجماعى إلى التكوين الحديث: دراسة فى التطور الاجتماعى والثقافى.
- ٨- إعادة إنتاج التراث الشعبى بين قراء الحضر.

## فهرس المحتويات

الصفحة	الموضوع	مقدمة
١٨-١٥		
٣٩-١٩	<b>الباب الأول : الإطار النظري والمنهجي للدراسة</b>	
	<b>الفصل الأول: الإطار النظري للدراسة</b>	
٢٠-١٩	أولا : مشكلة البحث والفروض والتساؤلات	
٣٩-٢١	ثانيا : الإسهامات النظرية والمنهجية في دراسة التغير الثقافي مدخل مقترح لدراسة ملامح التغير في عادات الطعام وآداب المائدة.	
٢٧-٢٢	١- النظرية الوظيفية	
٣٠-٢٧	٢- التطورية المحنثة	
٣٢-٣٠	٣- نظرية الاتصال	
٣٩-٣٢	٤- مدرسة الثقافة الجماهيرية	
	٥- جيرتس والرؤية التأويلية	
	٦- المتصل الريفي الحضري	
	٧- منظور علم الفولكلور في دراسة الثقافة	
٥٦-٤١	<b>الفصل الثاني: رؤية تحليلية مقارنة لأهم الدراسات التي تناولت عادات الطعام وآداب المائدة</b>	
٤٩-٤٢	أولا :الدراسات السابقة الأهداف والمناهج	
٤٦-٤٢	١- دراسات انثروبولوجية	
٤٨-٤٧	٢- دراسات فولكلورية	
٤٩-٤٨	٣- دراسات تاريخية	
٥٦-٤٩	٤- دراسات فلسفية	
٥٣-٤٩	٥- دراسات لغوية	
٥٦-٥٣	ثانيا: رؤية نقدية لأهم الموضوعات التي تناولتها الدراسات السابقة	
	١- الوجبات ونوعية الأطعمة	
	٢- أكلات المناسبات	
	٣- الخبز	
	٤- آداب المائدة	
٦٥-٥٨	<b>الفصل الثالث: الإجراءات المنهجية للدراسة</b>	
٥٨-٥٧	أولا : أسس اختيار مجتمع البحث	
٧١-٥٨	ثانيا : مناهج وطرق جمع البيانات	
٦٥-٥٨	١- المنهج الفولكلوري	
	٢- المنهج الانثروبولوجي	

الصفحة	الموضوع
٦٨-٦٥	٣- المنهج الإيكولوجي
٦٩-٦٨	٥- منهج دراسة الحالة
٧١-٧٠	ثلاثاً : اختيار حالات الدراسة
٧٢	رابعاً : فترة العمل الميداني

١١٧-٧٣	الباب الثاني : الدراسة الميدانية
	الفصل الرابع: الملامح العامة لمجتمع الدراسة
١٠٢-٧٣	أولاً : الموقع وايكولوجية القرية
١٠٧-١٠٢	ثانياً : الخدمات :
١١١-١٠٧	ثانياً : البناء الاقتصادي
١١٥-١١١	ثلاثاً: خصائص السكان
١١٧-١١٥	رابعاً: النسق القرابي

١٥٣-١١٩	الفصل الخامس : الوجبات ونوعية الأطعمة
١٢٠-١١٩	أولاً : عدد الوجبات
١٤٨-١٢٠	ثانياً : موعد الوجبات ومكوناتها
١٣٣-١٢٠	١- وجبة الإفطار
١٤٨-١٣٣	٣- وجبة العشاء
١٤٦-١٣٤	أولاً : وجبة العشاء كوجبة رئيسية
١٤٦-١٣٤	١- الأطعمة التي تقدم مع اللحوم
١٤٩-١٤٦	ثانياً : وجبة العشاء كوجبة ثانوية
١٥١-١٤٩	ثلاثاً : وجبة العطلة الأسبوعية
١٥١-١٤٩	١- الإفطار
١٥١	٣- العشاء
١٥٣-١٥١	رابعاً : الأكلة الشعبية

الصفحة	الموضوع
٢٢٤-١٥٥	<b>الفصل السادس : أكلات المناسبات والأعياد</b>
٢٠٠-١٥٦	أولاً: الاحتفالات الدينية
١٨١-١٥٦	١- أكلات المواسم الدينية
١٦٧-١٦٤	١- الإعداد لرمضان
١٧٦-١٦٧	٢- أطعمة شهر رمضان
١٧٩-١٧٦	٣- حلوى رمضان
١٨٠	٤- المشروبات والمكيفات
٢٠٠-١٨١	٥- مكونات الإفطار الأول من رمضان
٢١٩-٢٠٠	٦- مكونات السحور
٢١٣-٢٠٠	٧- موائد الرحمن
٢١٩-٢١٤	٢- أكلات الأعياد الدينية
٢٢٣-٢١٩	ثانياً: الاحتفالات الاجتماعية المرتبطة بدورة الحياة
٢٢٣-٢٢٠	١- السبوع
	٢- الزواج والولائم
	٣- الوفاة والأطعمة المرتبطة بها
	<b>ثالثاً : الاحتفالات الشعبية والقومية</b>
	١- شم النسيم
	٢- المواسم الزراعية
٢٥٥-٢٢٥	<b>الفصل السابع: ملامح التغير في الخبز، دراسة حالة للخبز كنموذج لفهم ديناميات التغير</b>
٢٢٧-٢٢٦	أولاً : الخبز : مكانته مسمياته
٢٣٢-٢٢٧	ثانياً : أنواع الخبز
٢٥٥-٢٣٢	ثالثاً : إعداد الخبز المصنع منزلياً
٢٥٥-٢٤٧	الفرن كمؤشر لدراسة الفروق الريفية الحضرية
٢٥١-٢٤٨	أولاً : أنماط الأفران
٢٥٣-٢٥١	ثانياً : الأدوات اللازمة للفرن
٢٥٥-٢٥٣	ثالثاً : تجهيز الفرن للخبز
٢٨٣-٢٥٧	<b>الفصل الثامن : آداب المائدة وتوزيع الطعام</b>
٢٧٤-٢٥٩	أولاً : آداب ما قبل الأكل
٢٧٩-٢٧٤	ثانياً : الآداب أثناء الأكل
٢٨٣-٢٧٩	ثالثاً: آداب بعد الأكل

الصفحة	الموضوع
٣١٠-٢٥٨	الفصل التاسع : العادات الغذائية بين النمط المثالي والنمط الواقعي
٢٩٥-٢٨٦	أولا : أطعمة الوجبات
٢٩٧-٢٩٥	ثانيا : المشروبات والمكيفات
٣١٠-٢٩٧	ثالثا : تغذية الفئات المختلفة من ذوي الاحتياجات الخاصة
٣٢١-٣١١	الفصل العاشر: رؤية عامة لديناميات تغير التراث الشعبي
٣١٧-٣١١	أولا : ديناميات تغير التراث
٣٢١-٣١٨	ثانيا : ديناميات استمرار التراث
٣٢٧-٣٢٣	المراجع
٣٤٤-٣٣١	ملاحق الدراسة
٣٤٤-٣٣١	ملحق (١) دليل العمل الميداني
٣٤٨-٣٤٥	ملحق (٢) حالات الدراسة المتعمقة
	ملحق (٣) استمارة انتشار القرن
	ملحق (٤) بطاقات الإخباريين

## تقديم

### بقلم

#### الدكتورة علياء شكرى

لعلنى فى غير حاجة إلى إثبات العلاقة بين هذا العمل المعنون: "كيناليات تغير التراث الشعبى فى المجتمع المصرى: دراسة لعادات الطعام وآداب المائدة فى إحدى القرى المتاخمة لمدينة القاهرة". وبحث التراث والثقافة الشعبية والتغير الاجتماعى، الذى يجرى العمل فيه على قدم وساق فى مركز البحوث والدراسات الاجتماعية منذ يوليو ٢٠٠٠ بحماس غير مسبوق.

وقد جرت العادة فى مصر أن تبدأ الأعمال العظيمة بحماس ودفعة قوية، ثم سرعان ما يفتر الحماس وتتراخى العزيمة، أو تبدأ هذه الأعمال بخطوات بطيئة، ثم تنور العجلة بسرعة لمحاولة التسابق مع الزمن، عندما يوشك الوقت المخصص للمشروع أن ينقضى. أما هذا المشروع فهو دائم التنفُّق والحملات منذ اللحظة الأولى وحتى الآن، وأحسب أنه سيظل يمثل سؤالاً باقياً يتردد ما كان هناك عقل يفكر، ذلك لأن استمراره إنما هو مستمد من موضوعاته المتجددة بتجدد الحياة. فهذا المشروع الضخم يسعى إلى دراسة العلاقة بين التراث والتغير الاجتماعى، ورصد وتحليل العوامل والآليات المواتية للتغير فى التراث من ناحية، والآليات المعوقة للتغير فى التراث من ناحية أخرى. ويقصد فى هذا البحث بالتراث ذلك المخزون الشعبى الثقافى المتوارث عبر الأجيال، والذى يؤثر فى تصورات الناس وسلوكهم، ويكون حاملاً للقيم والتجارب وخبرة الشعوب فى التغير. كما يمثل التراث فى هذا البحث ساحة للصراع الدائر بين قوى التغير وقوى الثبات.

ومن هذا المنظور نلتمس بجلاء أن هدف بحث التراث ومفاهيمه تنطبق بكل دقة على دراسة عادات الطعام وآداب المائدة. إذ تمثل هذه الدائرة من الممارسات جزءاً راسخاً من التراث التقليدى المتوارث فى كل مجتمع، وهى تعيش فى تفاعل كامل مع الواقع الحى للمجتمع، وتتطور وتتجدد بتجدد الحياة فى هذا المجتمع. فهى تلازم كل إنسان عدة مرات فى اليوم الواحد، ولا تنقضى ساعة من يومه دون أن يمر بتجربة تنطوى على طعام أو شراب داخل بيته أو عند مضيف له إلخ. فلا يمكن إذن أن يتكامل أماننا للصورة عن تراث أى مجتمع وعن ممارسات التغير فيه بدون أن نتعمق فى دراسة

عادات الطعام التي يمارسها أفراد.

ولكنني في غمرة للحصول لعادات الطعام أود ألا أنسى صاحبة هذا العمل. فمؤلفة هذا الكتاب هي ابنتي في الدراسة، وصديقتي في الحياة، وهي التي تغذي بها أملِي في أن تكون دراسة عادات الطعام بمثابة معمل علمي لاختبار المنهج والأدوات والرؤى النظرية التي تحاول أن تفسر التغير الذي يجري من حولنا.. وكان اختيارها القرى المتاخمة للمدينة كمجال مكاني للبحث (منذ إعدادها لرسالتها للمجستير) دليلاً على المثابرة والتمسك بالخيوط الدقيقة التي تؤدي إلى الهدف. كما كان لأسلوبها في العمل والتفكير وتواضعها ما حدا بها إلى الاستمرار في تتبع قضايا التغير سعياً إلى فهم ديناميات تغير التراث الشعبي في المجتمع المصري. إذ يملنا التراث السوسبيولوجي والأنثروبولوجي على أن التبعد أو القرب من المدينة يلعب دوراً حاسماً في تغير ملامح القرية المصرية.

ولما كان موضوع هذا البحث يسعى إلى دراسة وفهم ديناميات تغير التراث الشعبي في المجتمع المصري بالتطبيق على عادات الطعام وآداب المائدة في إحدى القرى المصرية، فقد وقع الاختيار على إحدى القرى المتاخمة للمدينة العاصمة كمحاولة لاختبار أثر هذا القرب من المدينة على التغير، خاصة وأن معظم الدراسات أغفلت هذا النوع من القرى المتلاحم مع المدينة والمنفتح بالضرورة على العالم الخارجي، وركزت بالدرجة الأولى على القرى البعيدة نسبياً "حافظة للتراث". وإن كانت الدراسات قد أكدت أنها بالرغم من بعدها لم تغفل من عوامل التغير التي شملت المجتمع المصري بأسره.

وهكذا تسعى الدراسة الراهنة إلى الكشف عن ديناميات التغير من خلال دراسة عادات الطعام التي تعيش في تفاعل مع الواقع الحي. كما حاولت تتبع أهم التغيرات التي شملت المجتمع المصري ككل وانعكست بدورها على ثقافة مجتمع الدراسة (التي تجسدها هنا عادات الطعام وآداب المائدة). ومناط الأهمية أن أي منا لا يستطيع أن يغفل من أداء دور في هذه المشاهد المتكررة، التي تنتمي إلى الثقافة المادية والروحية في الآن معا.

ولم تغفل الدراسة الطبيعية الخاصة لهذه العادات والثقافات في درجة ثباتها وتغيرها، ومدى البعد أو القرب عن الخط المثالي للغذاء الصحي، وتأثير ذلك في اختلاف عادات الطعام داخل كل شريحة طبقية، وحركة الصعود والهبوط وأثر التغيرات المختلفة على اتجاه هذه الحركة.

وسوف يبين لنا البحث بكل جلاء أن عادات الطعام لا تقف قائمة بمفردها، ولا يمكن أن تدرس بمعزل عن الإطار العام للمجتمع الذي تمارس



فيه، وهي في هذا تتشابه مع كل عنصر من عناصر التراث الشعبي، ولكن الأمر المميز لعادات الطعام بوجه خاص أنها تتداخل وتتقاطع مع موضوعات تبدو للوهلة الأولى بعيدة الصلة. فارتباط هذا الميدان بالمعتقدات الشعبية قسوى ومتشعب وهو ما سوف نلمسه خلال صفحات هذا الكتاب. كما سوف نلمس الارتباط القوي بين موضوعنا والدين، كذلك نقودنا دراسة عادات الطعام إلى ميدان الأدب الشعبي على اتساعه إلخ.

ولكن موطن القوة في موضوعنا، أنه سوف يلقي الضوء على ملمح مهم من أبعاد التغير الاجتماعي الثقافي، ذلك أن ظهور أصناف جديدة من ألوان الطعام وظهور مظاهر جديدة من آداب المائدة، ينجم في كثير من الأحوال عن تأثير الاتصال بثقافات أخرى. حقيقة أن الإبداع والتجديد من داخل الثقافة يلعب كما نعلم دوراً في تجديدها وتطويرها، ولكن النقل والاستعارة يلعبان أيضاً دوراً بارزاً خاصة في ميدان الطعام، وهو ما سوف نلمسه بوضوح من خلال تتبع هذه الدراسة للقيمة. وسوف يتجلى ذلك عندما تقدم الباحثة من خلال عرضها الشيق التفاصيل الدقيقة المباشرة التي توضح هذه العمليات فنرى كيف تؤدي استعارة أصناف وعادات جديدة إلى "إزاحة" عناصر تقليدية وأصناف تقليدية كانت موجودة في الماضي ولم تستطع أن تثبت وتدعم استمرارها في وجه تيارات التجديد.

كما تظهر الدراسة أن هناك جملة من العوامل التي تلعب دوراً واضحاً في المحافظة على تدعيم واستمرار بعض عناصر عادات الطعام وآداب المائدة وانتشارها بين جميع الشرائح الطبقية. ومن أهم العوامل التي تعمل على تدعيم هذا الاستمرار القوة المعيارية للعادات والمرجعية الدينية والاعتقادية، فنرى إلى أي حد يعاب على أهل العروسين عدم تقديم واجب الصباحية، أو إرسال "حلة الاتفاق"، كما يعاب على أهل العريس عدم إعداد وليمة لأهل العروس عند إرسال "الجهاز". فالقوة المعيارية لهذه العادات هي التي تجعلها إجبارية على حد قول إميل دوركايم. فتدعم استمرارها وتمنحها قوة الانتشار والقدرة على مقاومة عوامل الاندثار.

كما أظهرت الدراسة أن الدين يلعب دوراً فعالاً في استمرار بعض الأطعمة والحفاظ عليها، ومن ذلك الذبيحة التي يضحي بها في عيد الأضحى وبعض الأطعمة المرتبطة بمائدة رمضان، وإقامة الحقيقة المرتبطة بالمولود. وقد لعب المد الديني دوراً بارزاً في تدعيم هذه الأنواع من الأطعمة والمناسبات.

كما لم تغفل الدراسة للجوانب الاعتقادية فبينت دورها في وضع نسق من

الضبط غير الرسمي يعمل على تمكك أفراد مجتمع البحث ببعض الجزئيات والتفاصيل التي تساعد على الحماية من الحسد والمبالغة في طلب "البركة" وإخفاء الطعام أو الحرص في إعداده كالأقوال المصاحبة لعملية إعداد الخبز منزلياً وغير ذلك من المعتقدات التي تلعب للتنشئة دوراً في تدعيم استمرارها. ونقرأ في الدراسة عن المعتقدات التي تدور حول ضرورة أن تاكل الحامل كل ما تطلبه خوفاً من الآثار المترتبة على عدم تلبية رغبتها، حيث تلعب ديناميّة التفاعل الاجتماعي دوراً في تدعيم هذه المعتقدات من خلال ما يروى من قصص ونوادر عن الآثار التي تنجم عن ذلك.

وتكنا هذه الدراسة بجلاء على تأثير التغيرات الاقتصادية في الاتجاه نحو إذابة الفوارق بين بعض الشرائح الطبقيّة. فعلى الرغم مما أظهرته الدراسة من اتجاه الطبقة العليا إلى محاولة التشرنق داخل حدود رموزها الطبقيّة، إلا أن المؤشرات تدل على اتجاه باقي الشرائح الطبقيّة إلى محاولة خرق هذا الحاجز، بحيث يمكن القول بأن هناك بعض العادات التي تكشف عن انتقال التراتب في حركة من الأعلى إلى الأسفل حيث تبدأ الممارسة المستحدثة على استحياء لدى الطبقات العليا، ثم تثبت أقدامها تدريجياً، وبعدها تبدأ تنفذ إلى الطبقات الأدنى فالأدنى حتى تنتشر بينها. ومن ذلك محاولة الطبقة العليا تمييز نفسها بالمحافظة على استخدام المواد الطبيعيّة التقليديّة كالسلي الطبيعي في إعداد الطعام. ثم تعدد إلى التجديد والابتكار في تقديم أنواع جديدة متنوعة من الأطعمة في الولائم كبديل عن الأطعمة التقليديّة. ومن ذلك أيضاً احتفاظ الطبقة العليا بالقرن التقليدي لإعداد الخبز منزلياً، واستخدم أفران الغاز لإعداد الطعام، ومحاولة الطبقة الوسطى العودة إلى صناعة الخبز المنزلي. وعديد من الظواهر في نص الاتجاه كالاهتمام بالأطعمة المرسلة إلى العروسين والتباهي بنوعيتها وكميتها وانتشار بيع أطعمة المناسبات شبه الجاهزة مثل الرقاق، والفطير المشلتت... إلخ. بحيث أصبحت موائد الطبقة الوسطى تقترب من موائد الطبقة العليا، وخاصة في المناسبات. وقد يرى البعض في ذلك المعنى مؤشراً إلى بدء إذابة الحواجز الطبقيّة في بعض جوانبها، خاصة وأن الاهتمام بالطعام وتخصيص الجزء الأكبر في الميزانية له أكثر وضوحاً في الطبقات والشرائح الأدنى.

ويؤيد التتبع الدقيق لتفاصيل العادات المعروضة على صفحات هذا الكتاب إلى التعرف على بعض ديناميات عملية الثبات والتغير، كما تساعدنا على تتبع خطوط الاتصال الثقافي والاحتكاك، الذي تم بين ثقافتنا والثقافات الأخرى القريبة أو البعيدة. ولعل استعراض بعض ألوان الطعام وبعض

عناصر الأدب المتصلة بمنطقة الحجاز سوف تكشف لنا تيارات التأثير الثقافي التي تعرضت لها تلك المنطقة على امتداد تاريخها البعيد والقريب، خاصة في الأونة الراهنة مع تزايد انتشار وكثافة السفر لأداء العمرة والحج.

تلك بعض تأملات من بين أمثلة عديدة سوف ترد تفصيلاً خلال هذا الكتاب، وتكشف العديد من أبعاد وعمليات التغيير الاجتماعي الثقافي، كما تلقى الضوء على تطور مكانة المرأة في المجتمع. فالمرأة هي البطل الذي لا ينقص في ميدان إعداد الطعام وتقديمه، وهي التي تؤثر بتعليمها ودخولها ميدان العمل بأجر خارج المنزل بإحداث تعديلات مهمة في حياة البيت وحياة من فيه.

وأخيراً يشارك هذا البحث للقائمين على أمر بحث التراث أملاً (وهو الأمل الذي أكتبه في خطتهم الميدانية للمشروع) أن يكون هذا العمل العلمي الضخم نموذجاً للدراسات الوطنية التي تعتمد على مادة علمية محلية، وتستهدف الاقتراب من هموم ومشكلات محلية، وبذلك تستطيع أن تسهم - في النهاية - في تقديم إجابة نظرية تنسم بالأصالة وتؤكد هذه المحلية.

ولكن ماذا عن القيمة التطبيقية والعلمية لهذه العمل؟ وهل بوسعه أن يسهم في تقديم إجابة لمن يتساءل عن قيمة بحوث الدراسات الاجتماعية والإنسانية؟ من المؤكد أن مثل هذه الدراسة تستطيع إلقاء الضوء على العادات الغذائية لمن أجريت عليهم. وفهم هذه العادات هو بمثابة الإطار والخلفية للسياسة الغذائية الصحية الرشيدة. إذ تشير النتائج إلى أن مجتمع البحث لا يراعى قواعد التغذية المطلوبة للمراحل العمرية المختلفة، ولا المناسبة لنوى الاحتياجات الخاصة، الأمر الذي يعد مسئولاً عن الإصابة بالعديد من الأمراض، وتعويق الجهود العلاجية للعديد من الأمراض أيضاً. وإلى جانب إسهام الغذاء في العلاج، يمكن أن تكون سياسة التغذية الصحية الرشيدة الأداة الأهم للوقاية من كثير من الأمراض والإسهام في رفع متوسط عمر الإنسان المصري.

لعله من أجل هذا كله يستحق منا مركز البحوث والدراسات الاجتماعية بكلية الأدب، جامعة القاهرة كل الشكر والتقدير وللحبة لتفضل المسؤولين عن بحث التراث والتغيير الاجتماعي فيه بنشر هذا العمل المفيد.

علياء شكرى



## مقدمة

تتبلور أهمية العادات الشعبية من كونها ظاهرة من ظواهر الحياة الاجتماعية تعكس أوضاع المجتمع الذي توجد فيه وتتشكل وتتغير صورها تبعاً لما يدور فيه من اتجاهات وتغيرات تشمل أوضاعه الاجتماعية والاقتصادية.

وتعرض الدراسة لراهنة لولادة من أهم العادات الشعبية وهي عادات الطعام وآداب المائدة لأنها أكثر موضوعات العادات الشعبية ارتباطاً بجوانب التراث الأخرى. فهي وثيقة الصلة بالثقافة المادية وذلك من حيث الطعام (مكوناته وأدواته وأوانيه) كما ترتبط بالأمثال والتعبيرات والعبارات الشعبية. ولا نستطيع أن ننظر مدى ارتباط عادات الطعام وآداب المائدة بالمعتقدات الشعبية والطب الشعبي. وإلى جانب ذلك فهناك أيضاً الرابطة الوثيقة بينها وبين القيم والدين. كما ترجع أهمية دراسة عادات الطعام إلى أنها ظاهرة اجتماعية وثيقة الصلة بالظواهر الاجتماعية الأخرى، وعلى ذلك فلا يمكن دراستها بمعزل عن الإطار العام للمجتمع الذي تمارس فيه، حيث تعد انعكاساً لخصائص البيئة والوضع الطبقي والمهني والتعليمي للأُسرة... إلخ. وتبرز أهمية الارتباط بين عادات الطعام والظواهر الاجتماعية الأخرى في شدة تعبيرها عن التغير الذي يحدث في هذه الظواهر، وذلك لأنها تعد أكثر جوانب التراث الشعبي تعرضاً للتغير.

ويظهر التراث النظري مدى تأثير ودور الاتصال سواء بثقافات أخرى أو من خلال النقل والاستعارة دلخ الثقافة الواحدة في إحداث التغير في عادات الطعام. ويتجلى ذلك في ظهور أصناف جديدة ولتخلي عن بعض الأصناف، أو استخدام مكونات لم تكن تستخدم من قبل. وقد كانت هذه الآراء دافعا إلى محاولة اختبار واقع ذلك في المجتمع المصري وخاصة في الريف، الذي تعده بعض الآراء أبطأ في تغييره وأكثر حفظاً للتراث. ومن خلال ذلك هدفت الدراسة إلى محاولة فهم ديناميات التغير في عادات الطعام من خلال تأثير الاتصال بين مدينة القاهرة وإحدى القرى المتاخمة لها وهي قرية المعتمدية مركز إمبابة. والهدف الأبعد لذلك هو محاولة فهم ديناميات تغير التراث الشعبي بصفة عامة.

وتنبثق الأهمية النظرية للدراسة من كونها محاولة لإثراء دراسات التراث الشعبي فيما يخص ميدان العادات الخاصة بالطعام. فهذا الميدان يعاني

من قلة الدراسات التي تناولته تناولاً علمياً رصيناً من وجهة نظر علم الفولكلور باستخدام قواعد المنهج العلمي وأساليب العمل الميداني المتطورة. وكانت باكورة الاهتمام بدراسة عادات الطعام وآداب المائدة البحث الذي تقدمت به علياء شكري إلى سيمينار معهد الفولكلور بجامعة بون بألمانيا عن عادات الطعام وآداب المائدة عند الغزالي كعرض وتحليل ومناقشة للدراسة التي أعدها البروفيسور كنزدرمان حول الأصول الإسلامية لتلك العادات.

وقد استمر الاهتمام بهذا الموضوع حتى مطلع السبعينيات حيث وضعت علياء شكري عدة صور تجريبية لدليل عادات الطعام وآداب المائدة وتلا ذلك الاهتمام بمحاولة تقنين الدليل لاختبار مدى كفايته في جمع مادة ميدانية. ورغبة منها في إكساب أسئلة الدليل مزيداً من الوضوح والتجسيد قلمت بجمع مادة ميدانية عن موضوع الخبز في التراث الشعبي المصري. ونشرت نتائج هذه المحاولات مع أسئلة الدليل في الجزء الرابع من دليل العمل الميداني لجامعي التراث الشعبي.

وللدراسة أهميتها المنهجية من حيث جمع عادات الطعام وآداب المائدة داخل مجتمع القرية في ضوء أداة منهجية محكمة ألا وهي دليل عادات الطعام وآداب المائدة مما قد يظهر القرية كم منطقة ثقافية محددة. ولعل ذلك يكون نقطة انطلاق ودافع لقيام دراسات أخرى تتخذ من هذا الهدف محوراً لها. والأمل أن يؤدي تواصل الجهود في ذلك الميدان المبكر من ميادين الدراسة الفولكلورية إلى تقريبنا من إمكانية تحديد انتشار عناصر هذا الجزء من التراث انتشاراً دقيقاً يقوم على أسس علمية سليمة.

وتتمثل الأهمية التطبيقية للدراسة فيما يمكن أن نتوصل إليه من نتائج تسهم في إيضاح أبعاد التغير الاجتماعي والثقافي وأثره على عادات الطعام، الأمر الذي قد يؤدي إلى فهم أكمل للثقافة الغذائية لقطاع من قطاعات المجتمع المصري. ولعل ذلك يمكن أن يساعد في التخطيط للسياسة الغذائية للمجتمع المصري وترشيدها، مما قد يسهم في نهاية الأمر في الارتقاء بالمستوى الصحي لأفراد المجتمع.

ولقد سعت الدراسة للراعاة لتحقيق أهدافها من خلال البحث النظري والميداني فتشكلت من قسمين رئيسيين، يضم أولهما الباب الأول عن الإطار النظري والمنهجي للدراسة، والذي يتكون من ثلاثة فصول: الأول يستعرض الإطار النظري للدراسة ويشمل مشكلة البحث وتساؤلاته والإسهامات النظرية والمنهجية في دراسة التغير الثقافي. ويتناول الثاني رؤية تحليلية، مقارنة

لأهم الدراسات التي تناولت موضوع عادات الطعام وآداب المائدة. ويقدم الثالث الإجراءات المنهجية للدراسة الميدانية والمناهج والأدوات المستخدمة، ومحاولة تقديم اختبار واقعي قد يفيد في تقنين دليل عادات الطعام وآداب المائدة كما سبقت الإشارة. أما الباب الثاني فقد خصص لعرض تقرير الدراسة الميدانية في سبعة فصول، تبدأ بالفصل الرابع المخصص لدراسة منطقة البحث (الموقع والنطاق الإيكولوجي، الخدمات والمراقق والبناء الاقتصادي وخصائص السكان). ويستعرض الفصل الخامس من الدراسة عدد الوجبات ومواعيدها ونوعية الأطعمة المقدمة فيها وأطعمة وجبة الإجازة، والأكلة الشعبية المنتشرة في المنطقة. أما الفصل السادس فيتعرض لأكلات المناسبات الدينية والاجتماعية والأطعمة التي تعد خصيصاً لهذه المناسبات والتغيرات التي طرأت عليها. ويتناول الفصل السابع الخبز من حيث أهميته ومسمياته وأنواعه والإعداد له والأكلات المرتبطة بيوم الخبز، وتشكيل الرغيف وتسويته وتخزينه إلى جانب تقديم دراسة للفرن كمؤشر للفروق الريفية الحضرية. وجاء الفصل الثامن من الدراسة ليتعرض لآداب المائدة وتتاول الآداب التي تتبع قبل الأكل، وأثناء الأكل، وبعد الانتهاء من تناول الطعام. وكانت تلك المعالجة تأخذ في اعتبارها الأبعاد الاجتماعية والاقتصادية والدينية الإسلامية. ويلتقي الفصل التاسع للعادات الغذائية بين النمط المثالي والنمط الواقعي ويتناول نوعية الأطعمة الواجب تناولها في وجبات الطعام، وكذلك تلك المرتبطة بذوي الاحتياجات الخاصة ومدى اقترابها من الواقع الفعلي في مجتمع البحث. أما الفصل العاشر والأخير فيقدم رؤية عامة لديناميات تغير التراث الشعبي. وأوردت الباحثة في ختام الدراسة عدة ملاحق تضم دليل العمل الميداني، ودراسة الحالات المتعمقة، واستمارة استبيان لمعدل انتشار الفرن، وثبتا بيانات الإخباريين، وقائمة المراجع العربية والأجنبية.

وأخيراً تأمل الدراسة أن يكون عملها هذا إسهاماً متواضعاً في التعرف على بعض ملامح الواقع الاجتماعي الراهن كما يعكسه جانب هام من عاداتنا الشعبية. كما تأمل أن يسهم هذا العمل في بلورة أهم القضايا النظرية لعلم الفولكلور، خاصة وأنه نما في الأونة الأخيرة نمواً مزدوجاً من خلال الدراسات العلمية القيمة التي ظهرت من تضافر الجهود بين المعهد العالي للفنون الشعبية وكلية البنات جامعة عين شمس والتي توجت بإنشاء شعبة متميزة لدراسة التراث الشعبي من منظور سوسيولوجي يعتمد على تعميق المنهج الأنثروبولوجي من جانب وأبعاد دراسة الفولكلور من جانب آخر. ويمكن القول بأن هذه الدراسة تعد ثمرة من مدرسة علمية رصينة هدفست لدراسة

فولكلور المجتمع المصري باستخدام مناهج وأدوات عالية الدقة تم اختبارها  
إمبريقياً بحيث تعكس الواقع المعاش بصدق وعمق وتؤكد التكمّل المنهجي لعلوم  
الفولكلور والأنثروبولوجيا والاجتماع.

نجوى المشايخ



## الفصل الأول

### الإطار النظري للدراسة

يعرض هذا الفصل لمشكلة البحث والتساؤلات وكذلك الإسهامات النظرية والمنهجية في دراسة التغير الثقافي والتي أفادت في رصد موضوع البحث ميدانيا وتحليل المادة وتفسيرها.

#### أولاً: مشكلة البحث والتساؤلات

بدلنا التراث الموسيولوجي والأنثروبولوجي أن البعد أو القرب من المدينة يلعب دوراً حاسماً في تغير ملامح القرية المصرية. وحيث أن موضوع البحث يسعى إلى دراسة وفهم ديناميات تغير التراث الشعبي في المجتمع المصري بالتطبيق على عادات الطعام وأداب المائدة في إحدى القرى المصرية. لذا وقع اختيار الباحثة على إحدى القرى المتاخمة للمدينة العاصمة كمحاولة لاختبار أثر هذا القرب من المدينة على التغير، خاصة وأن معظم دراسات الفولكلور أغفلت هذا النوع من القرى المفتحة على العالم الخارجي والمتلاحم مع المدينة، وركزت بالدرجة الأولى على القرى البعيدة نسبياً لحفظ التراث، ظناً منها بأنها تعد مستودعاً غنياً بالمواد الفولكلورية التي تحتاج إلى الجمع والحفظ. وفي سياق هذه الحركة العلمية الواعية بأهمية جمع وحفظ وتحليل التراث دلت معظم الدراسات الميدانية على أن تراثنا الشعبي لم يتمكن من الإقلاص من عوامل التغير التي شملت المجتمع المصري بأسره، وبالرغم من ذلك لم يحظ تراث علم الفولكلور المصري بدراسة ركزت على استكشاف ديناميات هذا التغير والذي يعد من أهمها الاحتكاك المباشر بالمدينة.

ولذا سعت الدراسة الراهنة للكشف عن ديناميات هذا التغير من خلال دراسة عادات الطعام بوصفها أحد الموضوعات التي تعيش في تفاعل كامل مع الواقع الحي للمجتمع. كما حاولت الدراسة تتبع أهم التغيرات التي شملت المجتمع المصري ككل وانعكست بدورها على مجتمع الدراسة والذي كانت عادات الطعام أحد القطاعات الثقافية التي جسدت هذا التغير لكونها تنتمي إلى الثقافة المادية والروحية في آن واحد. ولم تغفل الدراسة الاهتمام بطبيعة هذه العادات، ودرجة ثباتها وتغيرها، ومدى البعد أو القرب من النمط المثالي للغذاء الصحي، وتأثير ذلك في اختلاف العادات المتعلقة بعادات الطعام داخل كل طبقة، وحركة الصعود والهبوط لهذه العادات بين الطبقات وأثر التغيرات

المختلفة على اتجاه هذه الحركة.

وتأسيساً على ما تقدم نتطرق الدراسة من تساؤل أساسي مؤاده :

ما هي أهم السمات المميزة لنسق عادات الطعام بقرية البحث؟ وما هي عوامل استمرار هذا النسق؟ وهل هناك ثمة تغيرات طرأت على هذا النسق؟ وما هي أهم ملامح هذا التغير؟ وما هي عوامل هذا التغير والأبعاد المؤثرة في حدوثه؟

وبينق من هذا التساؤل عدة تساؤلات فرعية تنحصر فيما يلي:

١- إلى أي مدى يلعب الامتداد العمراني للمناطق الحضرية المتاخمة للقرية دوراً في إحداث التغير في عادات الطعام وآداب المائدة؟

٢- هل يلعب الاحتكاك بالمدينة نتيجة قرب مجتمع البحث منها دوراً فسي تآثر الريف بالتغيرات التي طرأت على العادات المرتبطة بالطعام وآدابه؟

٣- إلى أي مدى يمثل التغير في النشاط الاقتصادي- الزراعي- للقرية عاملاً في إحداث التغير في عادات الطعام؟

٤- هل هناك بعض عناصر التراث المادي في نطاق عادات الطعام وآداب المائدة تعد ملامحاً مميزاً للمجتمع الريفي؟

٥- هل تؤدي العوامل المصاحبة للتحضر دوراً في إعادة إحياء أو تدعيم بعض عناصر التراث الشعبي الريفي في نطاق عادات الطعام؟ بمعنى إلى أي مدى يلعب التطور الصناعي الحديث دوراً في إحياء بعض العناصر الشعبية؟

٦- هل هناك ثمة دور تلعبه وسائل الاتصال (الإذاعة والتلفزيون)، فسي إحداث هذه التغيرات من خلال ما تقدمه من برامج موجهة للأسرة؟

٧- إلى أي حد تلعب العوامل الدينية المتمثلة في مجال إحياء التراث الإسلامي دوراً في تغير الجوانب المرتبطة بعادات الطعام وآدابه؟

٨- إلى أي مدى تلعب الأبعاد الطبعية وما يرتبط بها من رموز دوراً فسي تغير العادات المرتبطة بالطعام وآدابه؟

٩- هل يلعب التعليم خاصة تعليم الإناث- دوراً في إدخال عناصر غذائية أو إكساب المرأة ثقافة غذائية خاصة تؤثر على عادات الطعام؟

١٠- هل يمثل عمل المرأة خارج المنزل عاملاً هاماً فسي تغير عدد اللوجبات ومواعيدها ونوعية الأطعمة المقدمة فيها؟

١١- إلى أي حد تقترب العادات الغذائية بمجتمع البحث من حيث نوعية الغذاء ومكوناته من النمط المثالي للغذاء؟

## ثانياً: الإسهامات النظرية والمنهجية في دراسة التغير الثقافي

### مقدمة:

نحاول هنا تقديم بعض الإسهامات النظرية والمنهجية في مجال التغير الثقافي بصفة عامة، وعادات الطعام وآداب المائدة بصفة خاصة، حيث تنبني الدراسة اتجاهات تكاملياً لتحليل المادة الميدانية متضمناً مجموعة من القضايا النظرية والمنهجية الكلاسيكية والمحدثّة التي تخدم موضوع البحث. ومنها بعض قضايا البنائية الوظيفية، والتطوريّة المحدثّة، الاتصال، مدرسة الثقافة الجماهيرية، والرؤية التأويلية لجيرتس Geertz في فهم الثقافة، وقضية المتصلب الريفي الحضري لما له من علاقة بواقع مجتمع الدراسة بصفته مجتمعاً ريفياً متأخراً للمدينة، ثم منظور علم الفولكلور في دراسة الثقافة وسوف تعرض الباحثة لهذه الإسهامات النظرية والمنهجية مع التأكيد على كيفية الاستفادة منها في تحليل المادة الميدانية.

من الجدير بالذكر أن الباحثة قد حاولت في البداية تبني إحدى النظريات لتكون هادياً لها سواء في عمليات الجمع الميداني أو في التحليل والتفسير، إلا أنه نظراً لطبيعة موضوع الدراسة الذي يتناول التغير الاجتماعي والثقافي، وكذا لخصوصية المجتمع المصري من حيث كونه مجتمعاً له سمات خاصة اكتسبها عبر تاريخه، وكذا لخصوصية مجتمع البحث من حيث متأخره للمدينة، علاوة على ما أفصح عنه الواقع الفعلي من نتائج قد أثبتت أن الوصول إلى الأبعاد الحقيقية للتغير من خلال الاستعانة باتجاه نظري واحد سوف يؤدي إلى رؤية أحادية. لكل ذلك ظهرت الحاجة ماسة إلى تبني نظرة شمولية أو تكاملية تتضمن مجموعة من الاتجاهات التي تناولت موضوع التغير الاجتماعي الثقافي بحيث توفر لنا مجموعة من القضايا التي تسمح بتفسير كافة ما يفصح عنه الواقع من نتائج. وفي ضوء ما تقدم تم الاستعانة بمجموعة من القضايا والمفاهيم النظرية والمنهجية التي تتدرج تحت عدة نظريات أهمها البنائية الوظيفية. ويتركز الاهتمام فيها بصفة أساسية على قضايا التكامل والتوازن والتغير في النسق، وبعض قضايا التطورية المحدثّة خاصة ما يتعلق فيها بالانتشار والاستمرار والانعزال الثقافي، ثم بعض قضايا نظرية الاتصال، خاصة ما يتعلق منها بالأبعاد المؤثرة في عمليات الاتصال وكذا مستويات الاتصال، ثم بعض قضايا مدرسة الثقافة الجماهيرية. علاوة على ما تقدم أفضلت للدراسة من الرؤية التأويلية التي قدمها جيرتس والتي تؤكد على شبكة المعاني التي تعمل وجهة نظر

الثقافة نفسها، واستخدم ما أطلق عليه لوصف المكثف باعتباره اللغة الأساسية لتحليل الثقافة. كذلك فرض قرب مجتمع البحث من المدينة ضرورة الاهتمام بقضية المتصل الريفي-الحضري التي تستند على فكرة تدرج المجتمعات بشكل مستمر ومنظم وما يصاحب هذا التدرج من اختلافات في الفروق المتسقة وأنماط المناوك، كما أفاضت الدراسة من منظور علم الفولكلور في دراسة الثقافة. وقد شكلت هذه القضايا النظرية والمنهجية في مجملها إسهاما متكاملًا ساعد في تناول وتفسير التغير من كلفة جوانبه وأبعاده ومستوياته.

## ١- النظرية الوظيفية:

يعتمد الاتجاه البنائي الوظيفي بصفة أساسية على فكرة النسق، والتي مؤداها أن المجتمع يمكن النظر إليه باعتباره نسقًا واحدًا يتألف من عدد من النظم التي يؤثر بعضها في بعض، ومن ثم يعد تناول مدى إسهام ونصيب كل نظام في المحافظة على تماسك ذلك المجتمع من أجل استمراره أحد المحاور الأساسية في هذا الاتجاه<sup>(١)</sup>.

ويبرز مفهوم النسق الاجتماعي كإطار القضايا التي تشغل بال الرواد الكلاسيكيين والمحدثين، حيث أن النسق لديهم نسق حقيقي وفيه تؤدي أجزاؤه وظائف أساسية لتأكيد الكل وتثبيته، وأحيانًا توسيع نطاقه وتقويته، ومن ثم تصبح الأجزاء متسلسلة ومتكاملة<sup>(٢)</sup>.

وقد قدم كل من دوركايم وماليونوفسكي، وراكليف برلون وآخرون آراء متباينة حول هذا الإطار. وسوف نتناول الفقرات التالية أهم قضايا هذا الاتجاه التي أسهمت في بلورة البحث، ومن ذلك :

### أ- تناول الكلي أو الجزئي للنسق:

تأرجحت آراء الوظيفيين بين التناول الكلي أو الجزئي لدراسة المجتمع.

فقد كان ماليونوفسكي يفضل فكرة الإدراك الجزئي، ويتضح ذلك من تأكيده على الحاجات البيولوجية للأفراد باعتبارها المتغير المستقل في الوجود البنائي الثقافي. رغم أهمية دراسة تأثير الثقافة التي تصل حتميتها إلى درجة تفوق

(١) أحمد أبو زيد، البناء الاجتماعي، مدخل لدراسة المجتمع، جـ ١، المفهوم، الفكر القومية للطباعة والنشر، ط ٢، ١٩٦٦، ص ٥٧.

(٢) نيقولا تيماشيف، نظرية علم الاجتماع، طبيعتها وتطورها، ترجمة محمد الجومري ومحمود عودة، دار المعارف، ١٩٧٨، ص ٢٢١.

الحمية البيولوجية<sup>(١)</sup>. وفي مقابل رأى مالبينوفسكي الذى يفضل التناول الجزئى لكردانكليف يرلون على فكرة الإدراك الكلى للنسق.

في حين لتفق كل من راندكليف يرلون ودوركليم على أن الظواهر الاجتماعية إما أن تكون متضمنة في البناء أو ناتجة عنه. وتلك الظواهر تتكون من الأمسخلص والعلاقات بينهم، فكلية البناء عنده تقوم على شبكة العلاقات الثنائية، وبالتالي تتجه الإسهامات نحو أدائية البناء الاجتماعي<sup>(٢)</sup>.

ومن هنا يتضح الفرق بينه وبين مالبينوفسكي فنجد الإشباع عند مالبينوفسكي يتجه نحو الحاجات الفردية أو حتى الثقافية، بينما نجد عند دوركليم أن الدعم الكلى للبناء هو الأسس فإذا كان النسق يسهم في استمرارية واستقرار البناء فإن دراسة أي نسق تتم من خلال التعرف على وظيفته التي يؤديها للبناء الاجتماعي الكلى.

ولقد وجهت هذه الآراء الدراسة إلى أهمية تناول البنية الاجتماعية لمجتمع الدراسة باعتباره جزءا من نسق أعم وهو المجتمع المصري، ومدى تأثير هذه البنية بهذا النسق للعالم من خلال علاقات التفاعل والتأثير المتبادل بينهما.

كما كان لهذه الآراء دورا في إظهار أهمية دراسة التغيرات التي طرأت على عادات الطعام وآداب المائدة باعتبارها نسقا جزئيا يوجد في نسق أعم يكون البناء الاجتماعي لمجتمع البحث، كما قلنا هذه الآراء للدراسة إلى توجيه الاهتمام لتفسير وتحليل التغيرات التي طرأت على عادات الطعام داخل السياق العام للعادات الشعبية.

#### ب- التوازن :

يرى العلماء الوظيفيون أن توازن النسق هو نقطة البدء في أي تحليل أو تفسير، وقد أكدوا على ضرورة عمل وحدات النسق من أجل تحقيق هذا التحليل والتفسير.

أما فيما يتعلق بآراء رواد الوظيفية حول مفهوم التوازن فنجد دوركليم يشير إلى أن النسق يعمل في حركة دائمة بمكوناتها عديدة يحول أن يحقق من خلالها التوازن، فإذا ما طرأ من الظروف الداخلية أو الخارجية ما ينتهك هذا التوازن ويطلب من النسق مرورا بعمليات التغير والصراع أن يتجه نحو حالة

(١) على ليلة، البنائية الوظيفية في علم الاجتماع والأنثروبولوجيا، المفاهيم والقضايا، دار المعارف، ط١، ١٩٨٢، ص ١٣٢:١٣٣.  
(٢) المرجع السابق، ص ١٨٦.

التوازن والتكامل. فهو لم يقف مثل بعض الرواد الوظيفيين الذين أتوا بعده من أمثال ماليونوفسكي وراكليف برلون عند حد التأكيد والمعالجة للتكامل والتوازن مع إلقاء ضوء قليل على عمليات التغيير<sup>(١)</sup>.

أما ماليونوفسكي فقد افترض نقطة صفرية وهي اللحظة التي يحدث عنها التغيير. فالنسق عنده مستقر متحرك خلال الزمن ليتلاءم مع أي تغيرات طارئة. وبذلك رأى ماليونوفسكي أن أي تغير في أحد الأجزاء يتبعه تغيرات في الأجزاء الأخرى لإعادة التكامل والتوازن من جديد<sup>(٢)</sup>.

وقد اتضح مفهوم التوازن بصورة أكثر مما جاء في آراء ماليونوفسكي وذلك من خلال تناول رانكليف برلون له حيث اعتبر البناء الاجتماعي هو المتغير المستقل الذي تعمل كل الأجزاء من أجله، فالبناء يعمل دائما على المحافظة على توازنه، وعبر الزمن يواجه النسق مؤثرات تسبب صراعات وتوترات ولكن النسق يملك ميكانيزمات تنظيمها<sup>(٣)</sup>.

وفي ضوء التوازن كأحد للقضايا الأساسية اتجهت الباحثة إلى محاولة الوصول إلى البدائل الوظيفية التي يطرحها نسق العادات المرتبطة بالطعام وأدبه كنسق فرعي للتواءم مع التغيرات الاجتماعية والثقافية التي تحدث داخل البناء الكلي ومدى اختلاف ذلك في جزئيات هذا النسق.

### ج- التغيير:

يعرف التغيير بأنه مجموعة من العمليات المتتالية عبر الزمن والتي تنتج لشكالا من الاختلاف والتباين التي تؤدي إلى تغير البناء الاجتماعي والعلاقات الاجتماعية والجوانب الثقافية المختلفة<sup>(٤)</sup>.

وقد اختلف أنصار الوظيفية حول مفهوم التغيير فنجد دوركايم يشير إلى أن تغيير المجتمعات لا يحدث بصورة فجائية بل تدريجيا، في حين يتأثر رانكليف برلون إلى حد كبير بالتصور العضوي، فالتغيير عنده ليس له ما يبرره طالما أن النسق يعمل في حالة من التكامل، ويؤكد على أن من الممكن أن تتغير الصورة البنائية بالتدريج. أو قد يكون التغيير فجائيا وينبثق التغيير في فكر ماليونوفسكي من رؤية كلية، فالتغيير في أحد جوانب البناء لا بد وأن يتبعه تغير في كافة الجوانب الأخرى.

(١) على ليلة، مرجع سابق، ص ٩٤، ٩٥.

(٢) نفس المرجع، ص ١٤٥.

(٣) نفس المرجع، ص ٢١٠، ٢١١.

(٤) أحمد زايد، اعتماد علام، التغيير الاجتماعي، مكتبة الأنجلو المصرية، ١٩٩٢، ص ١١.

أما من حيث عوامل التغيير فإنه يمكن القول في جملة موجزة بأن وحدات النسق تملك إمكان إثارة التغيير. وهذا يقودنا إلى تناول مصادر ذلك التغيير الذي اختلف العلماء فيها، فقد رأها بعضهم من الدلخل دوركايم في حين يرى مالىنوفسكي أن التغيير يحدث من الخارج أو في كلا الاتجاهين مثلما يذهب رانكليف برلون، وإذا انتقلنا إلى اتجاهات التغيير، فقد يكون منصبا على الشكل مثلما أشار دوركايم حيث ذهب إلى أن التغيرات الكمية (مثل زيادة السكان) قد تؤدي إلى تغيرات كيفية في الشكل البنائي. كما أشار أيضا إلى أن هناك متغيرات أخرى بسيطة ومتداخلة وظيفتها المساعدة في إتمام عملية التغيير<sup>(١)</sup>.

أما مالىنوفسكي فيذهب إلى أن اتجاهات التغيير قد تشمل الوظيفة التي يؤديها النسق فأى تغيير في الشكل يتبعه تغيير في الوظيفة<sup>(٢)</sup>.

ولقد أفادت تصورات النظرية الوظيفية في النظر إلى التغيرات التي تطرأ على نسق عادات الطعام وأدب المائدة باعتبارها انعكاسا للتغيير في الأنساق الاجتماعية والثقافية لمجتمع البحث، والذي ينبثق بدوره عن التغيير العام الذي يشمل المجتمع المصري ككل باعتبار مجتمع البحث جزءا منه.

كما وجهت هذه التصورات النظر أيضا إلى ضرورة الاهتمام باختلاف معدلات التغيير داخل الجزئيات المختلفة لعادات الطعام ومدى سرعة التغيير بين هذه الجزئيات وكذا اتجاهات التغيير سواء ما يطرأ منها على الشكل أو المضمون أو الوظيفة.

## ٢- التطورية المحدثة :

ظهرت التطورية المحدثة كرد فعل للأفكار الكلاسيكية المتمثلة في الفكر الوظيفي والبناء الوظيفي عن التغيير الاجتماعي حيث تهتم التطورية المحدثة بطبيعة التغيير الاجتماعي واتجاهاته داخل بناء اجتماعي وبيئة ثقافية محددة.

ويرى لنسكي Lenski أن التغيير الثقافي لا يمكن فهمه إلا من خلال الاستمرار الاجتماعي والثقافي كما أن هناك بعض العناصر التي لا تستطيع أن تواكب هذا التغيير<sup>(٣)</sup>.

(١) على ليلة، مرجع سابق، ص ١٩٠: ١٠٠.

(٢) محمد الجوهري وآخرون، التغيير الاجتماعي، ط ١، دار المعارف، ١٩٨٢، ص ٥٨: ٥٧.

(٣) G. J. Lenski, Humans Societies, Mc Grow Hill, New York, Second Edition, ١٩٧٤, p. ٦٠.

وفيما يلي نتناول أهم قضايا التغير الاجتماعي- الثقافي كما عبر عنها التطوريون المحدثون وكيف جاءت الاستفادة منها في تحليل وتفسير المادة الميدانية :

#### أ- الاستمرار :

يرى أصحاب هذا الاتجاه أننا لا نستطيع أن نلغي القديم فهناك بعض العناصر الثقافية التي تحتاج إلى الاستمرارية إلى جانب العناصر الجديدة<sup>(١)</sup>. فالعادات الشعبية على سبيل المثال ظاهرة تاريخية ومعاصرة في نفس الوقت تتعرض لعملية تغير دائم يتجدد بتجدد الحياة الاجتماعية واستمرارها على الرغم من وجود بعض العناصر في صورتها القديمة<sup>(٢)</sup>.

وفيما يخص عادات الطعام نجد الأمثلة المرتبطة بالمواسم والأعياد الدينية ما زالت باقية ومستمرة رغم التغير في ظروف المجتمع، وعلى الرغم من التغير الذي لحق ببعض أكلات المناسبات. ونجد كذلك استمرار عادة ذبح خروف العيد. ويرجع كل ذلك لارتباط هذه العادات بالدين الرسمي الذي أعطى لها صفة الإلزام، ومن ثم منحها القدرة على الاستمرار ومقاومة عوامل التغير والاندثار.

#### ب- الانتشار :

يشير الانتشار إلى العمليات التي تنتج تماثلاً ثقافياً بين مجتمعات متباينة، ولا تتم عملية الانتشار بين المجتمعات فقط بل قد تحدث داخل المجتمع الواحد بانتشار الخصائص الثقافية من جماعة لأخرى<sup>(٣)</sup>.

وهناك ثلاث عمليات منفصلة للانتشار :

##### أ- الانتشار الأولي الذي يحدث من خلال الهجرة.

ب- الانتشار الثانوي ويشتمل على النقل المباشر لعنصر أو أكثر من عناصر الثقافة المادية من العالم المتقدم إلى العالم النامي.

ج- انتشار الأفكار وقد تحدث هذه العملية دون هجرة مباشرة أو نقل لعناصر تقنية إلا أنها تحدث تغيرات ثقافية كبيرة. ويتم انتشار العناصر الثقافية

---

(١) G. J. Lenski, op. cit., p. ٥١.

(٢) محمد الجوهري، علم الفولكلور ج-١، الأسس النظرية والمنهجية، دار المعارف، القاهرة، ط١، ١٩٧٥، ص ٦٦.

(٣) أحمد زويد واعتماد علام، التغير الاجتماعي، مرجع سابق، ص ١٤٦.



من خلال الاتصال المباشر بين الأشخاص والجماعات، أو الاتصال غير المباشر من خلال وسائل الإعلام<sup>(١)</sup>. حيث يستثير المجتمع بعض العادات الاجتماعية التي توجد في مجتمع آخر، ويتوقف شكل هذه الاستعارة حسب درجة القرب أو البعد عن المجتمع الذي تمت استعارة العنصر الثقافي منه، ومثال ذلك في إطار تناول عادات الطعام تلك التغيرات التي حدثت بالنسبة للولائم الخاصة بمناسبات الزفاف، وكذلك تلك التي طرأت على مكونات بعض أطعمة الوجبات، ومعرفة أفراد مجتمع البحث لبعض أنواع من الأطعمة التي لم تكن معروفة من قبل والتي انتقلت من الثقافة الحضرية إلى داخل مجتمع البحث نظراً لقربه من الحضر.

كما لعب الاتصال غير المباشر من خلال وسائل الإعلام دوراً أساسياً فيه.

### ج- الانحسار :

يقصد به اختفاء بعض الظواهر الاجتماعية والثقافية من المجتمع نتيجة لحدوث تغير في جزء آخر مما أدى إلى أن أصبح الجزء المنحسر لا يتناسب مع التغير<sup>(٢)</sup>.

وقد أسهمت هذه الآراء في تفسير أسباب اختفاء بعض العادات التي لم تستطع أن تولد التغيرات الحادثة، الأمر الذي أدى إلى انحسارها. ومن ذلك على سبيل المثال بعض الأكلات التقليدية والتي كانت مرتبطة بوجبة العشاء كوجبة رئيسية، وكذلك انحسار بعض أنواع الخبز المصنوع من دقيق الذرة، بعد أن كانت تشكل مكونات أساسية ضمن عادات الطعام بمجتمع البحث.

### ٣- نظرية الاتصال :

تتجلى اهتمامات نظرية الاتصال وعلاقتها بالتغير الاجتماعي في إبراز دور الاتصالات داخل الأنساق الاجتماعية كمحور للتفاعل والتربط، وذلك انطلاقاً من أن الاتصال "طريقة تنقل بها الأفكار والمعلومات بين الناس داخل نسق اجتماعي معين"<sup>(٣)</sup>. فمن خلاله تتحقق العمومية أو الانتشار لفكرة أو موضوع عن أشخاص أو جماعات باستخدام رموز ذات معنى موحد ومفهوم

(١) نفس المرجع، ص ١٤٧.

(٢) Lenski, op. cit., p. ٦٤.

(٣) محمود عودة، أساليب الاتصال والتغير الاجتماعي، دراسة ميدانية في قرية مصرية، دار المعارف بمصر، ١٩٧١، ص ٥.

لدى الطرفين<sup>(١)</sup>. ومن ثم فإن التغير قد ينشأ إذا كانت عملية الاتصال تتضمن آراء وأفكار من مصدر إلى جهة ما، وذلك إذا كانت هذه العملية تتضمن آراء وأفكار مغيرة لتلك الموجودة داخل النسق، فيمكن أن يحدث التغير، ومن هذا المنطلق تتضمن نظرية الاتصال بعدين للاتصال يلعبان دوراً في إحداث التغير هما :

أ- الاتصال من خلال التعليم. ب- الاتصال من خلال وسائل الإعلام.

وفي كلا البعدين يحدث التغير على مستويين: مستوى الفرد ومستوى الجماعة.

#### الاتصال والتغير على مستوى الفرد :

وهي الطريقة أو الأسلوب الذي ينتشر به تجديد معين ممثلاً في فكرة جديدة أو ممارسة جديدة ليس لمجرد الانتشار، وإنما لما يلاقيه هذا الجديد من ترحيب واستخدام بواسطة الأفراد<sup>(٢)</sup>.

وفي هذا المستوى يتم اتصال الفرد بمصدر يستقي منه بعض الآراء والأفكار مما يؤدي إلى إحداث تغير في اتجاهات الفرد وقد تلعب علاقات الوجه للوجه دوراً كمحدد للاتصال على هذا المستوى. ولقد لعب التعليم دوراً في هذا الصدد حيث دفع المرأة التي نالت حظاً من التعليم إلى العمل الأمر الذي عمل على مزيد من الاتصال الفردي بزملاء العمل، وهو ما ساعد على التعرف على بعض أنواع من الأطعمة لم تكن معروفة من قبل، أو الطهي بطرق جديدة مختلفة عن الطرق التقليدية الشائعة في مجتمع البحث.

وإلى جانب التعليم فقد لعب الاتصال الفردي من خلال الوافدين على القرية سواء للسكنى أو العمل- دوراً في اتصال أبناء القرية بثقافات هؤلاء الوافدين مما كان له أثره في إطلاع أبناء القرية على بعض العادات المغيرة لتلك التي توجد بالقرية.

#### الاتصال والتغير على المستوى الجمعي :

يعني التغير على المستوى الجمعي تحول المجتمع من التقليد إلى العصرية أو تخليه بمعنى آخر عن المعايير التقليدية<sup>(٣)</sup>.

(١) سمير محمد حسين، الإعلام والاتصال بالجماهير والرأي العام، عالم الكتب، ط٣، ١٩٩٦، ص ٢١.

(٢) محمود عودة، المرجع السابق، ص ١٤٦.

(٣) محمود عودة، مرجع سابق، ص ١٤٦.

ويكون مصدر الاتصال -في هذا المستوى- الذي يستقى منه الآراء والأفكار التي تسبب في إحداث التغير هو شبكة الاتصالات التي يتخطى تأثيرها الفرد لتشمل الجماعة. فأصبح الاتصال الجمعي بحكم انتشاره العريض ذا تأثير ضخم في توزيع المعلومات ونشرها فأصبح يمد الجماهير بخبرات وفيرة وعريضة<sup>(١)</sup> وذلك من خلال بعض القنوات وهي :

#### ١- وسائل الإعلام :

تؤثر وسائل الاتصال الإعلامي في زيادة التنقيف وتنوع المعرفة لدى الجمهور. لذلك فإن المادة الإعلامية بما تحمله في طياتها من سمات ثقافية قد تهدد نسق الثقافة التقليدية، كما تحدث تغيرات ملموسة في سلوك الجمهور<sup>(٢)</sup>، وبعد التلفزيون من أكثر وسائل الإعلام إحداثا للتغير فيما يتصل بعادات الطعام، وذلك من خلال ما تبثه من البرامج المتخصصة لتقديم طرق إعداد أنواع مختلفة من الأطعمة إلى جانب التوعية التي تقدمها هذه البرامج فيما يخص الغذاء الصحي والطرق الحديثة المتبعة في الطهي والنوعيات التي يجب على الفرد تناولها وتلك التي يجب الابتعاد عنها. وبلي التلفزيون في التأثير الراديو، وإن كان تأثيره قد قل بعد انتشار التلفزيون. ثم يليهما الصحف وتحتصر في القلة المتعلمة أو التي توجه اهتماما للقراءة بصفة عامة.

#### ٢- التعليم :

يلعب التعليم كذلك دورا في عملية الاتصال وذلك من خلال المعلومات والآراء التي تتضمنها المناهج التعليمية حيث تسهم في تفنح مدارك الطلبة وتلقينهم نوعا من الثقافة العامة. وقد أسهم التعليم بدور لا يستهان به في إحداث التغير داخل حدود القرية، وخاصة بالنسبة للإناث حيث كان له أثر على تغيير مواعيد اللوجبات ومكوناتها وكذا الاتجاه إلى شراء الأطعمة الجاهزة كالخبز، والجبن بأنواعها... إلخ.

كما ساهم التعليم بصورة غير مباشرة في عملية اتصال أبناء القرية بالمجتمع الخارجي مما كان له أثر في عملية الاختيار للزواج من خارج حدود القرية وبالتالي على عادات الطعام وأدائها.

وبشكل عام أفادت الدراسة بالأبعاد المختلفة للاتصال في تفسير التغير الذي طرأ على نسق عادات الطعام، كما نتبعت للدراسة هذا التغير على المستوى

(١) نفس المرجع، ص ٣٢.

(٢) أحمد زيد، اعتماد علم، التغير الاجتماعي، مرجع سبق، ص ١٤٨.

الفردى والجماعي، وإن كان هناك اختلاف فيما بينهما في مدى القبول أو الرفض الذي يتخذ بالنسبة للتجديدات في عادات الطعام وآداب المائدة.

#### ٤- مدرسة الثقافة الجماهيرية :

هناك من الاتجاهات النظرية لعلم الفولكلور ما يلائم دراسة التغيير في ضوء العلاقة بين القرية والمدينة. من ذلك الاتجاه الذي تأخذ به 'مدرسة الثقافة الجماهيرية' وهو اتجاه في دراسات الفولكلور يضع في اعتباره العلاقة بين الثقافة الحضرية والثقافة الريفية ويرى بين الثقافتين علاقة تأثير متبادل لا علاقة تتأخر. وذلك في ضوء عوامل متحدة، كالهجرة الريفية الحضرية، وتكيف أبناء الريف مع إيقاع الحياة في المدينة، ونمو عدد وحجم الأحياء الشعبية الخاصة بفئات حضرية أو إقليمية معينة داخل المدينة، والدور الذي تلعبه وسائل الاتصال الجماهيري المرئية والمسموعة في هذا الصدد. فهي تمتص وتبتلع جميع أنواع الموضوعات الشعبية وتعيد إفرازها من جديد وتشرها في عملية تغذية استرجاعية ثقافية مستمرة<sup>(١)</sup>.

وقد أسهمت هذه الآراء في فهم وتفسير العلاقة بين المكتسبات العصر الحديثة والتغيرات التي طرأت على عادات الطعام وآداب المائدة، حيث كشفت الدراسة عن قدرة تلك المكتسبات على إحداث تغيرات في بعض العادات منها على سبيل المثال إدخال بعض الأنواع الجديدة من الأطعمة لم تكن معروفة من قبل من خلال ما تقدمه وسائل الإعلام من برامج ترفيهية، كذلك كان لتلك المكتسبات دور في إعادة إحياء بعض عادات الطعام وإعادة إفرازها من جديد، وذلك من خلال تقديم تكنولوجيا أكثر ملائمة ساعدت. على إعادة إحياء القديم مرة أخرى. من ذلك الأفران الحديثة التي تستخدم في إعداد الخبز منزلياً بطوق تشبه نمبيا الأفران التقليدية لكن مع مزيد من السهولة في الأداء وتجنب مشقة استخدام الأفران التقليدية.

#### ٥- جبرئيل والرؤية التوليفية :

يحاول هذا الجزء أن يلقي الضوء على أهم الإسهامات النظرية والمنهجية التي قدمها أحد علماء الأنثروبولوجيا المعاصرين وهو كليفورد جبرئيل. وتعد إسهاماته رداً على التحليل الوظيفي لدراسة الثقافة والتغير الثقافي. ففي البداية قدم جبرئيل نقداً شديداً للاتجاه الوظيفي لعدم قدرته على التعامل مع التغير الثقافي بقدر تعامله مع الوظيفة التي تؤديها الثقافة، إلى جانب عدم قدرته على

(١) محمد الجوهري، علم الفولكلور، مرجع سابق، ص ١٦٩، ١٧٣.

التعامل مع العمليات الاجتماعية والثقافية بوضوح. فقد رأى جيرتس على سبيل المثال أن "الثقافة" وفقاً للمفهوم الوظيفي هي "انعكاس لكل ما هو موجود بالمجتمع أي هي انعكاس للبناء الاجتماعي". لذلك فقد اتفق جيرتس مع ماركس فيبر على أن الإنسان حيوان محاط بشبكة من المعاني والرموز، وإنه هو الذي نسج هذه الشبكة بنفسه<sup>(١)</sup>.

وقد اعتبر جيرتس أن شبكة المعاني هذه هي الثقافة، وأن تحليل هذه الثقافة ليس أمراً تجريبياً بل تأويلياً من أجل البحث عن المعنى. لذلك طور جيرتس لغة نظرية خصبة لتحليل الثقافة، وذلك من خلال ما أطلق عليه الوصف المكثف Thick descriptions والذي من خلاله يمكن لدارس الثقافة أن يقدم تحليلاً متعمقاً Deep analysis لأي ظاهرة ثقافية والذي يقصد به عملية تأويل للظاهرة الثقافية التي ينبغي دراستها.

وفي إطار عملية التحليل المكثف هذه لا يكتفي الباحث بالسؤال عن معنى الظاهرة والممارسة الثقافية، أو أن يقدم وصفاً لما يشاهده من ممارسات وطقوس، بل يجب عليه أن يسأل دائماً لماذا؟ وأن يهتم بالظروف الاجتماعية والسياسية والاقتصادية المحيطة بهذه الممارسات لكي يصل إلى تأويل حقيقي لها، إذ أن الأنثروبولوجي لا يصل إلى الثقافة، ولكنه يعد ترجمة ما يراه، فهو في هذا مبدع وإبداعه يجعل لمعنى التأويل قيمته الحقيقية.

ولقد استخدم جيرتس نفسه منهج التحليل المكثف في دراسته لطقوس الدفن في إحدى القبائل الإندونيسية حيث ربط بين تلك الطقوس والنسق الثقافي العام في المجتمع، وأيضاً الظروف الاجتماعية والاقتصادية والسياسية بحيث لم ينته بتقديم وصف لعملية الدفن كما يفعل الأنثروبولوجيون التقليديون، أو تأثير الموت والطقوس المرتبطة به على التضمّن الاجتماعي للأفراد. ولكنه حاول أن يقدم تحليلاً متعمقاً للظروف المحيطة، لكي يبرهن لنا أن هذه الظروف تؤثر في الممارسات المرتبطة بالدفن. وأن دور الدين في هذه الحالة لا يعمل على تقوية وتعزيز الروابط بين الأفراد بقدر ما يكون مصدراً من مصادر التوتر والصراع، في حين أن الاتجاهات السياسية قد تلعب نفس الدور الذي يلعبه الدين في المجتمع<sup>(٢)</sup>.

(١) Clifford Geertz, the Interpretive of theory of culture, Basic Books, Inc., New York, ١٩٧٢, Chapter ٦, p. ١٤٤.

(٢) Clifford Geertz, op. cit., Chapter ٦, Ritual and Social change, A Javanese example, pp. ١٤٢, ١٤٤.

جملة القول أن المعرفة عن المجال الأوسع في أي نظام هي عبارة عن طبقات من الفهم تكون جملة سميكة من الوصف أو بمعنى أدق هي محاولة للفهم تبدأ من نقطة بسيطة وتبني فوقها تحليلاً أكثر كثافة وعمقاً<sup>(١)</sup>.

وقد استعانت الباحثة بهذا الإسهام المنهجي في دراستها على مستويين: الماكرو حيث قدمت تحليلاً مكثفاً للتغير الثقافي الذي طرأ على مجتمع البحث والعوامل التي أدت إلى هذا التغير. وعلى مستوى الميكرو حيث حاولت أن تقدم وصفاً مكثفاً لعادات الطعام والتغيرات التي طرأت عليها مستعينة بما قدمه جيرتس عن التحليل المكثف للثقافة دونما الاختصار على جمع التراث الخاص بعادات الطعام ووصفه فحصب، بل حاولت تقديم تحليل متعمق للأبعاد المختلفة التي ساهمت في التغيرات التي طرأت على هذه العادات. من ذلك نذكر على سبيل المثال كيف تأثر عدد الوجبات ومكوناتها ومواعيدها بالتغيرات التي طرأت على المجتمع كالتغير في المهن الذي أدى بدوره إلى تغيير مواعيد الذهاب والعودة من الأعمال ذات المواعيد الثابتة، وذلك عكس ما كان سائداً فيما مضى حيث كانت مهنة الزراعة هي المهنة السائدة في مجتمع البحث، وكيف أدى ذلك بدوره إلى تغير عدد الوجبات ومكوناتها، والنظر إلى ذلك كله في ضوء الظروف الاقتصادية للأسرة، والتي يلعب للدخل فيها دوراً بارزاً.

#### ٦- قضية المتصل الريفي - الحضري :

يتضمن هذا الجزء تحليلاً للمقولات المنهجية المتعلقة بقضية المتصل الريفي-الحضري على نحو ما يبدو في الكتابات الجارية. فعلى الرغم من وفرة وتنوع الإسهامات التي قدمت بشأنها على أيدي كثير من علماء الاجتماع، إلا أن التراث المتصل بها يكشف عن حقيقة مؤداها أن هذه الأداة المنهجية لم تزل حتى اليوم تلح في طلب المزيد من الدراسات على المستويين النظري والمنهجي. فأغلب الدراسات حول هذه القضية لم تنفق حول المفاهيم الرئيسية بها كالمقصود بكلمة ريف وكلمة حضر.

وتستند فكرة المتصل الريفي-الحضري من الناحية النظرية على افتراضين أساسيين: الأول أن هذه المجتمعات تتدرج وبشكل مستمر ومنظم من الريفية إلى الحضرية وفقاً لعدد من الخصائص. والثاني أن هذا التدرج يصاحبه بالضرورة اختلافات في فروق متسقة في أنماط الملوك<sup>(٢)</sup>.

(١) علياء رافع، التأويل في الأنثروبولوجيا وحوار الثقافات، ورقة غير منشورة قدمت إلى مؤتمر الفلسفة المتعدد في ديسمبر ١٩٩٥، ص ١٢.

(٢) حسن الخولي، الريف والمدينة في مجتمعات العالم الثالث، ط (١)، دار المعارف، ١٩٨٢، ص ٤٨.

ولم يحصر لنا أصحاب فكرة المتصل الفروق المتسقة التي تحدث في أنماط السلوك والمصاحبة للترج المستمر، إلا أنها قد تتبدى في بعض الخصائص السكانية والاجتماعية التي أشار إليها سوروكن وزمرمان، ولويس ويرث وجورد زيمل وغيرهم والتي من أهمها : التباين في البناء المهني، وازدياد تقسيم العمل، وتعقد نسق الترجم الاجتماعي، والحراك الاجتماعي والمشاركة في التنظيمات الطوعية، والعزلة السكانية، والتماثل الوظيفي، وطابع العلاقات الاجتماعية، وطبيعة وسائل الضبط الاجتماعي<sup>(١)</sup>.

إن تعريف الريف أو الحضر يتم في ضوء الفروق الكمية في السمات المميزة للريفية والحضرية، ولذلك يفترض أصحاب هذا الاتجاه أن تعريف المجتمعات المحلية وفقاً لقطبي النموذج المثالي "شعبي في مقابل حضري" إنما ينطوي ضمناً على فكرة تتصل بالمجتمعات المحلية. فإن كل الشواهد الواقعية التي تناولت المجتمعات المحلية يمكن أن تقع على نقطة معينة من هذا المتصل<sup>(٢)</sup>.

ولا يزال المتصل الريفي - الحضري بحاجة إلى اختبار واقعي للتحقق من مدى صلاحيته كدالة منهجية للتمييز بين الريف والحضر، ومن قدرته على التمييز بين المجتمعات المحلية المختلفة.

ويؤكد ذلك نتائج عدد من الدراسات التي أجريت في تركيا والهند ووسط أفريقيا، فقد اتضح أنه ليس ثمة اتصال واضح بين كثير من المجتمعات المحلية المختلفة فيما يتعلق ببعض الخصائص الاجتماعية المرتبطة بالحضر والريف بحيث يمكن القول أنه ليس ثمة تحقفاً واقعياً لفكرة المتصل.

ولقد عبر بوكوك Pookok عن هذه النقطة بعد دراسة ميدانية أجراها في الهند بقوله : "إن المدينة التي أدرسها مدينة هندية، والقرية قرية هندية، ولقد حاولت في هذا المقال أن أسير في طريق يمكن أن تبرز فيه الفروق بين هذين الشكليين من الاستيطان البشري، فانتفيت إلى أن علم الاجتماع في الهند لا يمكن تقسيمه إلى علم اجتماع ريفي وعلم اجتماع حضري<sup>(٣)</sup>."

وقد وجهت إلى فكرة المتصل الريفي - الحضري انتقادات أخرى كثيرة عرضت عليها شكري إلى بعض منها<sup>(٤)</sup>. وهناك دراسات واقعية أخرى أجريت

(١) محمد الجوهري وعلاء شكري، علم الاجتماع الريفي والحضري، دار المعرفة الجامعية، ١٩٩٣، ص ٢٦٩، ٢٧٠.

(٢) المرجع السابق، ص ٢٦٩.

(٣) نقلاً عن حسن الخولي، مرجع سابق، ص ٤٨، ٤٩.

(٤) انظر : علاء شكري، الفروق الريفية - الحضرية، مرجع سابق، ص ٩، ١٤ وما بعدها.

خصيصاً لاختيار مدى كفاءة المتصل الريفي-الحضري وصلاحيته كأداة منهجية للتمييز بين المجتمعات الريفية والحضرية، منها : دراسة قام بها السيد محمد الحسيني ومحمد علي محمد<sup>(١)</sup> أجريت بهدف تحليل الفروق الريفية الحضرية المتعلقة ببعض الخصائص السكانية في عدد من المجتمعات المطية نوات الأحجام المتباينة في كلا من الوجهين البحري والقبلي بمصر وفقاً لتعداد عام ١٩٦٠، وقد اتخذت الدراسة متغيراً أساسياً هو حجم المجتمع لكي تحاول من خلاله الكشف عن الفروق الريفية-الحضرية في عدد من الخصائص السكانية المرتبطة به وهي: العمر، الحالة الزوجية، الحالة التعليمية، المهنة. ويسعى هذا التحليل إلى الكشف بطريقة واقعية عن طبيعة هذه الفروق بهدف التحقق من كفاءة المتصل الريفي-الحضري. وقد جاءت نتائج الدراسة لتشير إلى عدم تحقق واقعي لفكرة المتصل. حيث لم تكشف إلا عن شكل ضعيف نسبياً لهذا المتصل قوامه المهنة، والتعليم. فقد كشفت التحليلات عن وجود فروق ريفية-حضرية في خاصيتين سكانييتين هما المهنة والتعليم، في الوقت الذي كشفت فيه عن عدم وجود هذه الفروق في الخاصيتين الأخريين وهما العمر والحالة الزوجية، وذلك على مستوى الوحدات المدروسة. ويشير هذا إلى أن الفروق الريفية الحضرية في الخصائص السكانية موضوع الدراسة لن تتخذ نمطاً واحداً.

ومن ثم فإنه يمكن القول أن الاستعانة بفكرة المتصل باعتباره مفهوماً نظرياً وأداة منهجية لتصنيف المجتمعات المطية الريفية والحضرية تتطوي على بعض المخاطر طالما أنه يتأسس على فكرة نظرية هي إمكانية تدرج المجتمعات وفقاً لعدد من الخصائص المترابطة، ومن ثم فإن تدرج المجتمعات المختلفة الأحجام وفقاً لخاصية معينة أو مجموعة من الخصائص لا يشير إلى تحقق كامل لفكرة المتصل. كما كشفت دراسة د. يوان<sup>(٢)</sup>، بعنوان "المتصل الريفي الحضري دراسة حالة لتايوان" والتي أجريت بهدف التحقق من مدى صدق فكرة المتصل عن طريق اختبار العلاقة بين حجم المجتمع في ضوء التقسيمات الإدارية المعمول بها- وبين ثماني خصائص من بين تلك الخصائص المميزة للحضرية هي الكثافة السكانية، نسبة الاشتغال بالصناعة، نسبة الحراك للذكور، ونسبة الحراك للإناث، نسبة الأمية، نسبة الذكور المشتغلين في وظائف إدارية وكتابية، ونسبة الذكور المشتغلين بالزراعة.

(١) السيد محمد الحسيني ومحمد علي، الفروق الريفية الحضرية في بعض الخصائص السكانية: تحليل إحصائي في محمد الجوهري وزملاؤه، دراسات في علم الاجتماع الريفي والحضري، دار الكتاب للتوزيع، القاهرة، ط ٢، ١٩٧٩، ص ٢٢١، ٢٦٣.  
(٢) نقلاً عن : حسن الخولي، الريفي والمدنية، مرجع سابق، ص ٥٠.



وقد انتهى الباحث إلى أن هناك تحقّقاً نسبياً لفكرة المتصل، فقد كشفت الدراسة عن وجود علاقة دالة بين حجم المجتمع وبين تلك الخصائص المذكورة، مثل نسبة الاشتغال بالصناعة، ونسبة الاشتغال بالزراعة، ونسبة الأمية، بينما لم تظهر علاقة دالة مع باقي الخصائص.

أما دراسة حسن الخولي فقد حاولت الوقوف على الفروق الريفية-الحضرية في عدد من عناصر التراث الشعبي المتصلة بالأولياء والطب الشعبي أي أنها تمثل معالجة موضوع الفروق الريفية الحضرية من منحنى ثقافي.

وتسعى الدراسة إلى تحقيق إمكانية الالتقاء بين علم الاجتماع وعلم الفولكلور في ميدان واحد وهو ميدان دراسة الفروق الريفية-الحضرية. ومن جهة أخرى، فإن الدراسة تهدف أيضاً إلى التعرف على الدور الذي تلعبه وسائل الاتصال الجماهيري فيما يتعلق بنشر ما يعرف بالثقافة الجماهيرية Mass Culture، فضلاً عن الدور الذي تلعبه هذه الوسائل بالتمهيد لعناصر التراث الشعبي في مجتمعنا المصري.

أما عن الدراسة الميدانية فقد شملت عشر مدن وسبع عشرة قرية بمحافظة الدقهلية تمثل مجموعة الوحدات الريفية والحضرية الواردة ضمن عينة مشروع أطلس الفولكلور المصري عن هذه المحافظة، كما شملت الدراسة أيضاً مدينتين وثلاث قرى بمحافظة الفيوم. أي أن الدراسة شملت عشرين قرية، وتنتهي عشرة مدينة تختلف فيما بينها من حيث الحجم والملاحم العامة ودرجة التحضر.

وتشير نتائج هذه الدراسة إلى أنه ليس هناك فروق جوهرية في عناصر التراث الشعبي بين الريف والحضر في حدود هذه الدراسة، بل توجد أتماط معينة في داخل هذه المجتمعات على أسس الربط بين التريف والتحضر وبين عناصر التراث الشعبي. فهناك تقارب بين الريف والحضر في أساليب الحياة، والنظرة للعالم، والموقف من عناصر التراث الشعبي. وأنه إذا كانت هناك فروق بينها في هذا المجال، فإنها فروق ترجع إلى البعدين الإيكولوجي والطبقي أكثر مما ترجع إلى البعد اللفي-الحضري. ولا يعني هذا أنه لا توجد فروق ريفية-حضرية، ولكن الفروق موجودة وقائمة ولكنها في الدرجة أو في الشدة. ولعل هذا يدل على صدق أن عناصر التراث الشعبي ليست كما قد يتصور البعض وفقاً على أبناء المجتمعات الريفية أو أبناء الثقافة التقليدية وحدهم.

وإلى جانب ذلك فهناك العديد من الدراسات التي أجريت لدراسة التفسير الثقافي وتذكر حول عدد من الموضوعات التي تخدم قضية الفروق الريفية-الحضرية على نحو أو آخر، كالنحضر والتحديث، والانتشار الثقافي والتكيف من

الخارج فضلاً عن عدد من الموضوعات ذات الطابع السيكولوجي والموضوعات المتصلة بالتغير والاستمرار. وتشير هذه الدراسات إلى أن المجتمعات سواء في الدول الصناعية المتقدمة أو الدول النامية تشهد صراعاً بين عناصر الثقافة التقليدية وبين عوامل التغير والتحديث كالتصنيع والتكنولوجيا والاتصال والتعليم، وأن التغير الثقافي يحدث في هذه المجتمعات بدرجات متفاوتة، فالتغير الثقافي يقل كلما ازدادت عناصر الثقافة التقليدية قدرة على الصمود والبقاء والعكس صحيح<sup>(١)</sup>.

وأمام كل هذا وإزاء صعوبة وضع محكات أو مؤشرات حاسمة تخص كل من الريف والحضر قامت الباحثة بمقارنة بعض الخصائص الكمية التي اعتمد عليها علماء الاجتماع في التفرقة بين الريف-الحضر مثل حجم المجتمع وطبيعة البيئة والنشاط الاقتصادي والمهنة، والتفاوت الاجتماعي، والحرارة الاجتماعية والتفاعل الاجتماعي من واقع الدراسات النظرية ومجتمع البحث، فضلاً عن مؤشرات أخرى رأت الباحثة أنها تعد سمات أو خصائص يمكن الاعتماد عليها نسبياً في الكشف عن بعض خصائص المجتمعات الريفية في مجتمعنا المصري، خاصة في نطاق دراسة عادات الطعام. ومن هذه المؤشرات مدى انتشار القرن الذي يستخدم في إعداد الخبز منزلياً، حيث رأت الباحثة أن هذا العنصر من الصعب توفره وانتشاره داخل المناطق الحضرية للخاصة كما أنه نادراً ما يوجد داخل المجتمعات الشعبية<sup>(٢)</sup>.

هذا إلى جانب الاهتمام ببعض الأنشطة الريفية كترية الماشية وصناعة الألبان، بالإضافة إلى بعض المؤشرات الثقافية الأخرى كما سيتضح لاحقاً.

## ٧- منظور علم الفولكلور في دراسة الثقافة :

قدم علم الفولكلور إسهاماً منهجياً يتلاءم مع تناول موضوع عادات الطعام وآداب المائدة في ضوء المدخل الثقافي، وذلك من خلال ما يعرف بوحدة المنهج في علم الفولكلور. ويتكون المنهج الفولكلوري من نظرات أربع هي:

١- النظرة التاريخية : أي تحديد البعد الزمني للعنصر الشعبي المدروس.

٢- النظرة الجغرافية : أي البعد المكاني للعنصر المدروس.

(١) حسن الخولي، مرجع سابق، ص ص ٧، ٨.

(٢) انظر: الفصل الخامس بالخبز الذي يعرض القرن كأحد العناصر الثقافية المادية التي يمكن الاعتماد عليها نمبياً كمؤشر لدراسة الفروق الريفية الحضرية خاصة فيما يتعلق بموضوع عادات الطعام وآداب المائدة محور الاهتمام في هذه الدراسة.

٣- النظرة الموسيولوجية : أي البعد الاجتماعي لحامل التراث الشعبي موضوع الدراسة.

٤- النظرة الميكولوجية : أي الموقف العقلي النفسي لحامل التراث الشعبي.

ومن هنا فإن النظرات الأربع يجب أن تتكامل جميعها وتتعاون في إطار منهج الدراسة الفولكلورية ترابطاً وثيقاً يضمن دراسة الظاهرة على نحو يتسم بالعمق والشمول، فالبعد التاريخي والجغرافي لا يمكن الفصل بينهما كي يتسنى فهم الموضوع للمدرس ببعديه الزماني والمكاني، أما البعدان الموسيولوجي والميكولوجي فتتطران إلى الإنسان كحامل للتراث الشعبي الذي ينقل للظاهرة عبر الزمان وينشرها عبر المكان<sup>(١)</sup>.

ويمكن تبين هذه النظرات الأربع على النحو التالي :

#### ١- النظرة التاريخية:

تخدم هذه النظرة هدفاً من أهداف الدراسة وهو تحقيق بعد للتفسير الذي يكون قد طرأ على عادات الطعام وآداب المائدة، وذلك في ضوء عملية التفسير الاجتماعي والثقافي التي يمر بها المجتمع المصري مع افتراض نقطة صفرية في هذا التغير هي عام ١٩٥٢ الذي قامت فيه ثورة يوليو وذلك لسببين :

أولهما : أن أغلب الدراسات التي كتبت عن المجتمع المصري والتي تناولت عادات المصريين قد صدرت منذ أوائل القرن التاسع عشر وحتى منتصف العقد الرابع من القرن العشرين تقريباً. فبالنسبة للدراسات التي تناولت المجتمع المصري في القرن التاسع عشر نجد دراسة دي شابرول من علماء الحملة الفرنسية، ودراسة إدوارد ولیم لین "المصريون المحدثون"، ودراسة كلوت بك لمحطة عامة إلى مصر"، ودراسة بلاكمان "قلاحو الصعيد الأعلى"<sup>(٢)</sup>. ثم صدرت

---

(١) محمد الجوهري، علم الفولكلور، ج١، مرجع سابق، ص ص ١٨١، ١٨٦.

(٢) لمزيد من التفاصيل انظر :

• علماء الحملة الفرنسية: مجموعة دراسات وصف مصر، ترجمة زهير الشايب، مكتبة الأنجلو، القاهرة، ط٢، ١٩٧٩.

• إدوارد ولیم لین، المصريون المحدثون، شملتهم وعاداتهم، ترجمة علي طاهر نور، دار النشر للجامعات، القاهرة، ط٢، ١٩٧٥.

• أ. ب كلوت بك، لمحطة عامة إلى مصر، ترجمة محمد مسعود، مطبعة أبسي للبول، القاهرة، بدون تاريخ.

• Winfrid S. Blackman, the Fellahin of upper Egypt, George Herrap and Company. London, ١٩٢٧.

بعد ذلك العديد من الدراسات التي تناولت موضوع التغير الاجتماعي الثقافي، وعادات الطعام في المجتمع المصري على يد محمد الجوهري وعلياء شكرى والعديد من الدارسين.

وثنيهما: إن المجتمع المصري قد مر بفترة تحول اقتصادي واجتماعي فني أعقاب حرب أكتوبر فحدثت تغيرات واسعة النطاق شملت مختلف مجالات الحياة، وقد انعكست هذه التغيرات على الأوضاع في القرية المصرية ودفعت بها نحو اتجاه التغير.

وبهذا المعنى تحقق البعد الرأسي ويمكن الوفاء به من خلال تتبع الظاهرة موضوع دراستنا في ضوء البعد الزمني على نحو ما تصفها الدراسات المذكورة وفقاً لنفس الترتيب، فكون نقطة البداية فيه فترة العمل الميداني لدراستنا هذه، أي أن المحك في التحليل التاريخي هو الوضع الراهن لموضوع عادات الطعام في المجتمع المصري مقارنة بالأوضاع أو الأشكال السابقة التي كانت عليها من قبل.

## ٢- النظرة الجغرافية:

تخدم هذه النظرة فكرة تناول عادات الطعام على المستوى الأقلي. فالدراسة تهدف أساساً إلى فهم ديناميات التغير في عادات الطعام وآداب المائدة بالتطبيق على إحدى القرى المصرية المتاخمة لمدينة القاهرة. فهناك تنوع مكاني ريف وحضر كما أن هناك تعدداً مكانياً داخل هذا التنوع، أي أن هناك عدداً من الوحدات السكنية تضم مستويات ريفية وعدد آخر يضم وفدين من مناطق مختلفة للسكنى، وقد غطت الدراسة الميدانية عدداً كبيراً من هذه الوحدات على اختلاف مستوياتها.

لما من حيث الإفادة من النظرة الجغرافية في دراستنا، فإن مجتمع البحث تم تقسيمه إلى مناطق ثقافية، منطقة تضم وحدات سكنية يقطنها غرباء من خارج المجتمع، ومنطقة بها السكان الأصليين ويقطنون بجوار الأرض الزراعية وأخرى تضم الاثنين وتقع بالقرب من منطقة بولاق.

وهنا تطرح علينا مشكلة النظرة الاجتماعية نفسها أي الاختلاف في العادات والارتباط بين الطبقات والمهن المختلفة...إلخ.

## ٣- النظرة الموسيولوجية :

نتناول هذه النظرة حملة التراث وفقاً لأبعاد متعددة يقوم عليها التحليل الموسيولوجي كالبعد الريفي-الحضري وبعد الغنى والفقر، والبعد الطبقي فضلاً

عن أبعاد أخرى كالانتماء لثقافة فرعية معينة، وجماعات النوع، وجماعات العمر، وجماعات الجوار، وجماعات المهنة... إلخ<sup>(١)</sup>.

لما عن الإقادة من هذه النظرية الموسيولوجية في دراستنا هذه ، فإن هذه النظرية ستكون الموجه الأسلي لعملية تحليل ديناميات التغيير في عادات الطعام وأداب المائدة في ضوء عدة أبعاد اجتماعية يأتي في مقدمتها البعد الطبقي والانتماء لثقافات فرعية متباينة... إلخ على نحو ما يتضح بالتفصيل في مواضع تالية.

#### ٤- النظرة الميكولوجية:

تركز هذه النظرة اهتمامها لحمل الثقافة، وذلك من حيث موقفه من هذه العادات وما يرتبط بممارستها في نفسه من قيم وإحساسات... إلخ.

ونذكر من ذلك مدى عمق الارتباط بين الاحتفالات بالأعياد والمواسم الدينية والأطعمة التي تعد خصيصا لهذه الاحتفالات والمعتقدات الشائعة حول طهي الطعام والصحة والمرض وتغذية الأطفال والحمل المرضع وكبار السن، كذلك المعتقدات المرتبطة بقيم التنشئة الدينية حول آداب المائدة كالتسمية قبل الطعام وبعده وتناول الأكل جماعة... إلخ.

يشكل عام نستطيع القول بأن الهدف من هذه النظرات الأربع هو لفهم الشامل للظاهرة المدروسة من جوانبها المختلفة وإذا كانت الدراسة التي بين يدينا قد أكتت على نظرة معينة أكثر من الأخرى إلا أنها وضعت بقية المناهج في اعتبارها على طول البحث.

وفي نهاية هذا الجزء نستطيع القول أنه أمكن التوصل إلى إطار نظري منهجي تكاملي يستند على مجموعة من القضايا النظرية والمنهجية شكلت وما تزال تشكل قضايا محورية في نطاق الدراسات الموسيولوجية والأنثروبولوجية والفولكلورية على السواء.

---

(١) محمد الجوهري، علم الفولكلور، الجزء الأول، مرجع سابق، ص ٢٨٧ وما بعدها.



## الفصل الثاني

### رؤية تحليلية مقارنة لأهم الدراسات التي تناولت عادات الطعام وآداب المائدة

#### مقدمة

يقدم هذا الفصل عرضاً، تحليلياً، نقدياً، مقارنةً لنماذج من الدراسات السابقة التي تناولت موضوع عادات الطعام وآداب المائدة. وعلى الرغم من أن هذا الموضوع من صميم عمل المشتغلين بطعم الفولكلور والأنثروبولوجيا، إلا أنه كان أيضاً مثل اهتمام تخصصات ومجالات علمية أخرى متنوعة كاللغوية، والآثار، والفلسفة، هذا فضلاً عن اهتمام بعض الرحالة الغربيين الذين قاموا بدراسة عادات المصريين. وقد دعا ذلك الدراسة في اختيارها إلى مراعاة تنوع الدراسات من حيث التخصصات. وعلى هذا فقد قسمت الدراسات إلى :

١- دراسات أنثروبولوجية. ٢- دراسات فولكلورية.

٣- دراسات تاريخية. ٤- دراسات فلسفية.

٥- دراسات لغوية.

وقد وضعت الدراسة البعد التاريخي لهذه الدراسات موضع الاعتبار، فهناك دراسات ترجع إلى القرن التاسع عشر، وأخرى ظهرت في الثمانينيات والتسعينيات. وتستهدف هذه التغطية التاريخية محاولة للكشف عما طرأ على موضوع عادات الطعام وآداب المائدة من تغيرات.

ويهدف هذا العرض إلى محاولة الوصول إلى :

أولاً : الكشف عن تبليين الأهداف والتنوع المنهجي بين هذه الدراسات.

ثانياً : رؤية نقدية لأهم الموضوعات التي تناولتها الدراسات السابقة، وهذه الموضوعات هي:

الوجبات ونوعية الأطعمة، أكلات المناسبات، الخبز، آداب المائدة.

ويمكن تبين ذلك على النحو التالي :

## أولاً: الدراسات السابقة: الأهداف والمناهج

### ١- دراسات أنثروبولوجية:

أ- الرواد الأوائل : جاء تنوع أهداف كل دراسة وتنوع المناهج المستخدمة فيها طبيعياً ومتوافقاً مع تنوع تخصصات الدراسات التي تم الاستناد إليها في فهم ورصد موضوع عادات الطعام وأدب المائدة. فقد كان الهدف من دراسات الرواد الأوائل -إن جاز لنا التعبير- والذين اهتموا بعادات المصريين من أمثال إدوارد ويليم لين (سنة ١٨٢٥م) وكلوت بك (سنة ١٨٢٥م) ودي شابرول (سنة ١٨٠٩م) وينفرد بلاكمان (سنة ١٩٢٦م) والتي ظهر أغلبها في القرن التاسع عشر- كان الهدف هو رصد عادات المصريين ومعتقداتهم من خلال التعرض لمعظم جوانب حياتهم الاجتماعية والاقتصادية والتي تعد غريبة عن عادات مجتمعات أولئك الرواد.

فجدد ويليم لين يفرّد في دراسته الشهيرة "المصريون المحدثون" (١) فصلاً بعنوان "الحياة المنزلية" يتعرض فيه للوجبات ومكوناتها ومواعيدها، وكذلك للمشروبات المختلفة والأدب العامة التي تتبع قبل ولأثناء تناول الطعام. كما تعرض لين لأكلات المناسبات الاجتماعية الدينية.

وخصص كلوت بك في دراسته الشهيرة "لمحة عامة إلى مصر" (٢) باباً عن الأغذية تناول فيه الأطعمة المفضلة لدى المصريين، وكذلك أطعمة المسلمين، وتعرض لبعض أدب المائدة من حيث ترتيب تقديم الطعام والأوعية المستخدمة.

لما شابرول فقد تناول في دراسته المعنونة "دراسة في عادات وتقاليد سكان مصر المحدثين" (٣) عادات الطعام لدى المصريين، وأفاض في توضيح الفروق الطبقية بين فئات الشعب المصري، وعلاقة ذلك بتنوع الأطعمة وكمياتها بين كل فئة وأخرى وكذلك العلاقة بين نوعية الأطعمة وفصول السنة.

أما بلاكمان (٤) فقد اهتمت في دراستها عن "فلاحي الصعيد - حياتهم الدينية

(١) إدوارد ويليم لين، المصريين المحدثون، مرجع سابق.

(٢) كلوت بك، "لمحة عامة إلى مصر"، مرجع سابق.

(٣) جيلبر جوزيف دي شابرول، وصف مصر، المصريين المحدثون دراسة في عادات وتقاليد سكان مصر المحدثين، ترجمة: زهير لشايب، المجلد الأول، مكتبة الفخاقي بمصر، ط٢، ١٩٧٩.

(٤) قدمت علياء شكري عرضاً لهذه الدراسة في كتاب التراث الشعبي في المكتبة الأوروبية، دار الجيل للطباعة، الطبعة الأولى، ١٩٧٩م.

كما قدم أحمد محمود ترجمة لهذه الدراسة أيضاً بعنوان: الناس في صعيد مصر العادات والتقاليد، الطبعة الأولى، ١٩٩٥.



والصناعية المعاصرة" مع الإشارة إلى رولب العصور القديمة خاصة المتعلقة بموضوع العادات والتقاليد الشعبية، فقد تناولت في عادات الحمل والولادة والأطعمة التي تقدم للواضعة ويوم السبوع والاحتفال بميلاد الطفل بنبج الذبيحة وإقامة وليمة. ومن الموضوعات الأخرى التي تناولتها الأعياد الدينية والشعبية، حيث تناولت في مناسبة حديثها عن عيد الفطر الحديث عن رمضان ومظاهر الاحتفال به ولكنها لم تشر إلى كعك العيد وأكلاته، وكذلك عيد الأضحى. واهتمت بعيد شم النسيم وممارساته دون إشارة إلى وجود أكلات معينة مميزة ليوم شم النسيم. ومن الموضوعات المرتبطة بالعادات أيضاً تناولها لموضوع الخبز. ولم تضمنه سوى صفحة واحدة عرضت فيها في عجلة لبعض أنواع الخبز والطرق التي يتم بها إعداده والخامات الداخلة في تكوينه.

وإذا انتقلنا إلى المناهج المستخدمة في دراسات هؤلاء الرواد، فنجد أنه على الرغم من إمكانية القول أنهم قد اتبعوا المنهج الأنثروبولوجي في خطوته العلمية من حيث الإقامة في منطقة البحث ومحاولة معيشة المجتمعات التي دروسها، وكذلك اعتمادهم على الإخباريين كما فعل وليم لين وكذلك كلوت بك، فإن منهم من لجأ للوصول إلى هدفه إلى الاطلاع على الدراسات السابقة مثل دراسة فولني. أما شابرول فقد اعتمد منهجه إلى جانب المعيشة، على الإخباريين والملاحظة.

مع كل ذلك فإن دراساتهم افتقرت إلى الحبكة المنهجية والتعمق الذي يميز المنهج الأنثروبولوجي. ونستطيع القول أن دراساتهم يغلب عليها الجانب الوصفي أكثر من التحليلي. أما بالنسبة لبلاكمان فإن دراستها كباحثة أنثروبولوجية متخصصة قد تميزت بالحبكة والانتقان المنهجي، حيث اتبعت المنهج الأنثروبولوجي وراعت في إجراء دراستها الأبعاد المختلفة للموضوعات التي درستها.

ب- الدراسات المتخصصة: ظهرت ثلاث دراسات في فترات زمنية لاحقة تناولت عادات الطعام من بين موضوعات مختلفة أجراها باحثون متخصصون، أجريت واحدة منها في المجتمع المصري، أما الدراستان الأخرى فقد أجريتا على مجتمعات أجنبية.

والدراسة الأولى لمحمد الجوهري بعنوان (بعض مظاهر التغير في مجتمع غرب أسوان)<sup>(١)</sup> (سنة ١٩٧٥م). وهي إحدى الدراسات التي أجريت بقسم

(١) اعتمدت الباحثة في عرضها لهذه الدراسة على محمد الجوهري (الأنثروبولوجيا، أسس نظرية وتطبيقات عملية)، ط٤، دار المعارف، ١٩٨٢.

الاجتماع بجامعة القاهرة للتدريب العملي على عمليات البحث الأنثروبولوجي من خلال محاولة القيام بدراسة علمية لأحد المجتمعات المحلية المصرية. وتكمن أهمية هذه الدراسة ليس في كونها دراسة لتدريب الطلبة فحسب، بل إنها تحاول الكشف عن ديناميكيات التغير في مجتمع نوبي قديم مما يمكن من الوصول إلى فهم متكامل قدر الإمكان لطبيعة الحياة في هذا المجتمع، علاوة على أنها قد توضح ديناميكيات التغير الثقافي في أحد المجتمعات المحلية المصرية، والتي قد تنطبق على مجتمعات أخرى تتشابه معها في نفس ظروفها.

أما الدراسات الأخرى فقد تم نشرهما في كتاب يحمل عنوانا رئيسيا "عالم الأنثروبولوجيا، فن أنثروبولوجيا الطعام وعادات الطعام" سنة ١٩٧٥م الدراسة الأولى (الجوديت كلونا- أبت) تحت عنوان "مظاهر عملية الاتصال الثقافي المرتبطة بالنظام الغذائي في مجتمع محلي جنوب آسيا"<sup>(١)</sup>. وقد تناولت هذه الدراسة عددا من الجوانب الهامة في الحياة اليومية كالوجبات، للصيام، والرموز المرتبطة بالمناسبات والأعياد الدينية والاجتماعية في مجتمع محلي في جنوب الهند، وبالتحديد في "تاميلاند" Tamiland، من خلال إحدى الجماعات الصغيرة للمهاجرة من Maharashtra في شمال الهند إلى تاميلاند.

وهكذا تتمثل أهمية هذه الدراسة في التعرف على تأثير العادات الغذائية الواردة خلال عملية الاتصال الثقافي على عادات الطعام لدى هذه الجماعة المهاجرة. وعن منهج هذه الدراسة، فقد استخدمت المقابلات المتعمقة، والملاحظات، إلى جانب الملاحظة بالمشاركة وكلها من أدوات المنهج الأنثروبولوجي.

أما الدراسة الثانية لهيلين بالفت Balfet وتحمل عنوان "الخبز في بعض مناطق البحر المتوسط، إسهام لدراسات عادات الطعام"<sup>(٢)</sup>. وقد أشارت كاتبة الدراسة في بداية دراستها إلى أن المادة المقدمة قد جمعت من خلال مسح قام به فريق من الباحثين تحت عنوان "الوحدة والتنوع الثقافي في منطقة البحر الأبيض المتوسط". وكان الطهي أحد العناصر التي اختيرت لهذه الدراسة. ولذلك فإن المعلومات الخاصة بالخبز كانت من بين أشياء أخرى تم جمعها. وذلك بهدف معرفة أوجه الاختلاف والتشابه في نوعيات الخبز الذي يصنع ويستهلك، ودور الخبز في عملية التغذية. ولقد اختيرت للدراسة

(١) Soltax, Margaret. L. Arnott, (ed.) World Anthropology, Gastronomy, The Anthropology of Food, and Food Habits, Mouton, ١٩٧٥, pp.٣١٥-٣٢٥.

(٢) Helene Balfet. Bread in Some Regions of the Mediterranean Area: A Contribution to the studies on eating habits, op. cit., pp.٣٠٥-٣١٣.

بعض المناطق التي شملت الجزء من فرنسا المطل على البحر المتوسط، إيطاليا وتركيا، مالطة، المغرب، لبنان وسوريا. ولقد أوضحت الدراسة أن هناك عدداً من الملامح المشتركة على الرغم من تنوع هذه المناطق.

## ٢- دراسات فولكلورية :

وفيما يخص الدراسات للفولكلورية، نجد ثلاث دراسات الأولى لعلياء شكري نشرت في كتاب يحمل عنوان "بعض ملامح التغيير الاجتماعي الثقافي في الوطن العربي، دراسات ميدانية لثقافة بعض المجتمعات المحلية في السعودية" (سنة ١٩٧٩)<sup>(١)</sup>. وهي دراسة لثلاثة مجتمعات استهدفت إلقاء الضوء على بعض ملامح التغيير الثقافي الاجتماعي في المجتمعات المحلية موضوع الدراسة والتي أطلق عليها قرى متحصنة نظراً للتغيرات التي طرأت على هذه المجتمعات. وهذه الدراسات هي عملية تسجيل شامل لبعض عناصر الثقافة التقليدية أو بعض أجزاء التراث الشعبي في المجتمعات موضوع الدراسة. والدراسة في جوهرها ذات نظرة تاريخية في المقام الأول تتخذ من التحليل الاجتماعي أداة لها لفهم عمليات التثبات أو التغيير في الثقافة التقليدية. وقد اعتمدت هذه الدراسة على المنهج الفولكلوري، وكذا المنهج الأنثروبولوجي كدأة لفهم المجتمع ووسيلة لجمع المادة. وقد استخدم أسلوب جديد في مجتمع يصعب النزول فيه، وهو الاستعانة بالعديد من الإخباريين الرئيسيين والفرعيين كوسيلة لجمع المادة عن كل جزئية من جزئيات البحث. وقد كان الاعتماد في ذلك على الدليلين اللذين اشتركت علياء شكري في إعدادهما عن دورة الحياة وعن المعتقدات الشعبية، بالإضافة إلى بعض موضوعات دليل عادات الطعام الذي كان لا يزال في مرحلة الاختبار الميداني في نطاق المجتمعات العربية. ولقد لجأت إلى التحقق من صحة بعض المعلومات التي جمعها الإخباريون إلى إجراء بعض المقابلات الجماعية والفردية لمناقشة أهم الموضوعات، كذلك استعانت بتقنيات البحث الميداني.

أما الدراسة الثانية فهي عن "الخبز في التراث الشعبي المصري" عرض للمادة الميدانية التي جمعت أثناء إعداد الدليل وتجربته<sup>(٢)</sup> (سنة ١٩٩٣م) وهي إحدى الدراسات التي استهدفت إبراز أهمية الجمع الميداني المنظم عن طريق عرض نتائج أسئلة الدليل الذي أعدته علياء شكري بغرض الكشف عن العناصر

(١) علياء شكري، بعض ملامح التغيير الاجتماعي الثقافي في الوطن العربي، دراسات ميدانية لثقافة بعض المجتمعات المحلية في المملكة العربية السعودية، ط١، ١٩٧٩.

(٢) علياء شكري، الدراسة العلمية لعادات الطعام وآداب المائدة، الجزء الرابع من دليل العمل الميداني لجامعي التراث الشعبي، دار المعرفة الجامعية، ١٩٩٣، ص ص ١٤٣، ٢٣٨.

المكونة لموضوع الخبز بوصفه أحد موضوعات المجتمع المرتبطة بالسلوك اليومي للأفراد. وقد انصب هدف عملية الجمع على اختبار قدرة الدليل على استقصاء جوانب موضوع عادات الطعام وآداب المائدة والإحاطة به وطبيعة العادة الميدانية التي يمكن أن نتراكم، وأبعدها وتدخلها أو تعارضها إلخ.

لذلك يمكن القول أن البيانات الميدانية التي عرضت في هذه الدراسة تعد محاولة لتجسيد نتائج اختبار الدليل وعيوبه ومميزاته خاصة وأن الجمع تم بواسطة بعض الزملاء المتخصصين والباحثين عن طريق جمع مادة ميدانية من قراهم. ولقد كان التركيز الأول على السؤال وأبعاده الثقافية. وشملت التجربة قرينتين من قرى الوجه البحري وقرينتين من قرى محافظة المنيا، فضلاً عن حضر محافظة المنيا. وقد بدأ جمع هذه البيانات في منتصف السبعينيات واتصلت عبر فترة زمنية طويلة تبلغ نحو عشر سنوات تخلفها العديد من الاختبارات في بعض البلدان العربية، حيث توقفت عملية التجريب بنشر أسئلة الدليل كاملاً ضمن أعمال ندوة أقيمت في قطر بعنوان: العادات والتقاليد والمعارف الشعبية، مركز التراث الشعبي لدول الخليج العربي - الدوحة ١٩٨٥. ثم صدر بعد ذلك دليل الدراسة العلمية لعادات الطعام وآداب المائدة عام ١٩٩٣ وبه بعض النماذج الميدانية التي تساعد الجامع على إدراك أبعاد التحليل والتفسير المصاحبين للجمع الميداني المحكم والمرن في آن واحد.

واستمررا للاهتمام بقضايا علم الفولكلور تأتي الدراسة الثالثة وهي دراسة سميح شعلان لموضوع الخبز كأحد الموضوعات الرئيسية من عادات الطعام وآداب المائدة. وقد قدمت لنيل درجة الدكتوراه بإشراف علياء شكرى سنة ١٩٩٧م وتحمل عنوان "العادات والتقاليد المرتبطة بالخبز كمؤشر لتحديد المناطق الثقافية، دراسة ميدانية في بعض قرى الدلتا"<sup>(١)</sup>.

وتهدف الدراسة إلى محاولة تحديد المناطق الثقافية في الدلتا من خلال محاولة تتبع الانتشار المكاني لعناصر الموضوع من خلال الكشف عن جوانب التشابه والاختلاف في العادات والتقاليد المرتبطة بالخبز فيما يتعلق بأشكاله وأنواعه والأسماء التي تطلق عليه ومكوناته والمكانة التي يحتلها، وذلك من خلال إجراء مقارنات بين اثنتي عشرة قرية من قرى الدلتا. وكان من أهداف البحث أيضاً محاولة تقديم إسهام واضح في مشروع أطلس الفولكلور المصري

---

(١) سميح عبد الغفار شعلان، العادات والتقاليد المرتبطة بالخبز كمؤشر لتحديد المناطق الثقافية، دراسة ميدانية في بعض قرى الدلتا، أكاديمية الفنون الشعبية، رسالة دكتوراه غير منشورة، ١٩٩٧.

الذي يهدف إلى عرض عناصر التراث الشعبي المصري على خرائط فولكلورية توضح مدى الانتشار والتمايز بين منطقة وأخرى.

### ٣- دراسات تاريخية :

تحرص الدراسة على تناول بعض الدراسات التاريخية بهدف محاولة الوصول إلى فهم مدى التواصل في العادات المرتبطة بالطعام وآدابه في الأزمنة التاريخية وبين ما هو موجود في الوقت الراهن. ومن بينها دراستان: الأولى أجريت بقسم علوم الأغذية بالمركز القومي للبحوث لزراعية. وهي بعنوان "الغذاء في مصر القديمة"<sup>(١)</sup> ونشرت في الفصل السادس في الموسوعة الدولية للتغذية والأطعمة. وتطور الدراسة حول محاولة تقديم صورة وصفيّة للعادات الغذائية عند المصريين القدماء وأنواع الأطعمة التي كان يتناولها كل من عامة الشعب والحكماء، والتعرض للمادة المستخدمة في طهو الطعام وطرق إعداد الخبز وأنواعه.

أما الدراسة الثانية فهي دراسة أثرية متخصصة أجرتها الباحثة إيمان المهدي وعنوانها "الخبز في مصر القديمة حتى نهاية الدولة الحديثة" (سنة ١٩٩٠م)<sup>(٢)</sup>. وفي هذه الدراسة قامت الباحثة بتحليل بعض عينات من الخبز واللفطائر والتي تم الحصول عليها من المتحفين المصري والزراعي للتأكد من بعض الحقائق التي توصلت إليها الباحثة عن طريق النقوش الموجودة في المقابر وما ذكرته البرديات عن بعض مكونات الخبز واللفطائر. وعلى الرغم من أهمية الدراسة في التعرف على جانب هام من حياة القدماء فيما يخص صناعة الخبز واللفطائر، إلا أنها لم تتطرق بحكم طبيعتها إلى العادات والتقاليد المرتبطة بالخبز داخل البيت المصري في تلك الحقبة التاريخية، وهو ما حاولت الدراسة الراهنة الكشف عنه.

### ٤- دراسات فلسفية:

نعرض هنا لدرستين أجريتا في مجال الفلسفة، الدراسة الأولى اهتمت بالدرجة الأولى بالعادات المرتبطة بالأكل والشرب وآدابه عند الصوفية المسلمين. وذلك لما تتميز به هذه الطائفة من حرص على الآداب وتقاليده السلوك والتعامل. والثانية كتبت أصلاً باللغة الفارسية وتعرض لآداب السفرة عند

(١) S. R. Morcos and, W. R Morcos. International Encyclopedia of Food and Nutrition Diets in Ancient Egypt - Part ١, Vol. ١, ١٩٧٠.

(٢) إيمان محمد المهدي، الخبز في مصر القديمة حتى نهاية الدولة الحديثة، رسالة ماجستير، غير منشورة، قسم الآثار المصرية، كلية الآثار - جامعة القاهرة، ١٩٩٠م.

الصوفية. وقد اختلفنا من حيث تاريخهما والمنهج المستخدم في كل منهما.

للداسة الأولى أجراها محمد عبد المنعم صالح (سنة ١٩٦٧م)<sup>(١)</sup> بعنوان "آداب الطعام والعادات الغذائية عن الصوفية المسلمين". وعلى الرغم من أن الدراسة تدخل في مجال الدراسات الفلسفية إلا أنها اهتمت بمعرفة الأساليب التي يتبعها طائفة الصوفية المسلمين في آدابهم وعاداتهم الغذائية، وتأثير هذه العادات على الناحية الصحية والسلوك الاجتماعي.

وقد اعتمدت الدراسة في جمع البيانات على استمارة اختبار لمعرفة آداب الطعام والعادات الغذائية عند بعض الطرق الصوفية في مصر في العصر الحاضر. وتم اختيار عينتين للبحث الأولى لثمانية من الطرق الصوفية بلغت خمسين فرداً من كل طريقة. وقد تم اختيارهم من مجلات بعض الطرق، والثانية لبعض الأفراد الذين لا ينتمون للطرق الصوفية وبلغ عددهم مائة فرد متنوعين طبقاً. وقد تم اختيارهم بطريقة عشوائية. وإلى جانب ذلك استخدمت للدراسة بعض أدوات المنهج الأنثروبولوجي كالمقابلة التي أجريت مع شيخ مشايخ عموم الطرق الصوفية وبعض الشيوخ الأكابر، والملاحظة التي امتدت شهرين لكل طريقة من الطرق الثمانية التي اختيرت للبحث.

أما للدراسة الثانية فهي لركن الدين الدولة السمناني (١٩٨٧) بعنوان "رسالة آداب السفرة"<sup>(٢)</sup> وهي من أوائل الدراسات التي اهتمت بآداب الأكل والشرب. وقد كتبت باللغة الفارسية. وعلى الرغم من صغر حجمها إلا أنها مقسمة إلى ستة ومبعين نصيحة عن آداب الأكل والشرب لدى الصوفيين. بالإضافة إلى عمل مقارنة بين آداب الأكل والشرب كما نزلت بها الأديان وبين ما قدمه الفلاسفة. ومن خلال ذلك أشارت الدراسة إلى آداب الأكل والشرب في القرآن الكريم - الأحاديث النبوية الشريفة - والكتاب المقدس.

#### ٥- دراسات التغذية :

أما عن الدراسات التي تخصصت في التغذية وارتباطها بالحالة الصحية. فنجد دراستين أجريتا على المجتمع المصري، الأولى لعصمت السيد رشدي بعنوان نموذج لمسح غذائي لإحدى القرى المصرية بمحاطة الجيزة (سنة

(١) محمد عبد المنعم صالح، آداب الطعام والعادات الغذائية عند الصوفية المسلمين، جامعة القاهرة، رسالة ماجستير، غير منشورة، ١٩٦٧.  
(٢) ركن الدين الدولة السمناني، رسالة آداب السفرة، ترجمة وتطبيق شعبان ربيع طرطور، الهيئة المصرية العامة للكتاب، القاهرة، ١٩٨٧.

١٩٧١م<sup>(١)</sup> تهدف إلى الكشف عن العادات الغذائية وارتباطها بالصحة من خلال دراسة ميدانية لقرية منشأة البكري. وهي إحدى القرى التي تقع في الجنوب الغربي لمدينة الجيزة. وقد اختيرت عشر أسر للدراسة، واستخدمت استمارة اشتملت على بيانات عن الحالة الاقتصادية للأسرة، وكمية الأطعمة المستهلكة أسبوعياً، والعادات الغذائية المرتبطة بكل أسرة. وقد طبقت الاستمارة على ثلاث أسر مختلفة الدخل، وذلك للوصول إلى الغذاء وتأثيره على الحالة الصحية للأفراد.

والدراسة الثانية تقرير مشروع بحثي عن "النمط الغذائي في مصر" سنة ١٩٩٥م<sup>(٢)</sup>. وهو ثمره تعاون بين معهد بحوث تكنولوجيا الأغذية، ومركز البحوث الزراعية بوزارة الزراعة بمصر مع قسم علوم صحة المجتمع بكلية الصحة العامة بجامعة كاليفورنيا بلوس أنجلوس. واستهدف هذا المشروع تصميم نظام لرصد استهلاك الغذاء في مصر. وشملت عينة المشروع ٧٠٠٠ أسرة ممثلة للريف والحضر في خمس محافظات هي: القاهرة الكبرى، الإسماعيلية، الدقهلية، أسوان، الوادي الجديد. وقد تمت زيارة الأسر على مدار عام كامل من نوفمبر ١٩٩٣ حتى أكتوبر ١٩٩٤. واستخدمت المقيلة لجمع بيانات عن شواء وإعداد الغذاء، والمتغيرات الاقتصادية والاجتماعية للأسرة، وكذلك العادات الغذائية والأمن الغذائي على مستوى الأسرة. وذلك من خلال استمارة استبيان صممت لتحتوي على أسئلة عن الحالة الاقتصادية للأسرة، وعن العادات الغذائية ومصدر الحصول على الغذاء، إلى جانب أسئلة مصممة لاستنباط معلومات عن الأمن الغذائي ووزن وطول الطفل من ٢-٦ سنوات إن وجد وكذلك وزن الأم. كما استخدمت الدراسة أيضاً الملاحظة إلى جانب تنوين البيانات التي تسم الحصول عليها بصورة منتظمة وذلك بعد الانتهاء من كل زيارة للأسر المدروسة.

## ثانياً: رؤية نقدية لأهم الموضوعات

### التي تناولتها الدراسات السابقة

#### ١- الوجبات ونوعية الأطعمة:

كان موضوع الوجبات ونوعية الأطعمة من الموضوعات التي لقيت اهتماماً

(١) عصمت السيد رشدي، التربية الغذائية، دراسة بعنوان نموذج لمسح غذائي لإحدى القرى المصرية بمحافظة الجيزة، ١٩٧١، ص ١٥٠-١٦٤.

(٢) Development of Food Consumption Monitoring system, Egypt, Final Report, National Agriculture Research Project, September, ١٩٩٥.

من المستشرقين الذين درسوا المجتمع المصريين، مثل وليم لين، وكسوت بك، ودي شابرول. فلين يشير إلى عدد الوجبات، في حين تطرق كلوت بك إلى الموعد دون العدد. أما شابرول فإنه لم يهتم بعدد الوجبات ولا مواعيدها بقدر ما كان اهتمامه منصبا على طعم الطبقات الشعبية وأنواعها. وقد أغفلت أغلبية دراسات الرواد الأوائل نوعية الأطعمة التي تقدم في الوجبات الثلاث، وإن كان كلوت بك قد أعطى اهتماما ضئيلا لطعام الفلاحين في وجبة الغذاء، كما قدم لين وصفا لطريقة إعداد بعض أنواع الأطعمة التي يتناولها المصريون. هذا وقد دفع ذلك الدراسة الراهنة إلى الاهتمام بالكشف عن مواعيد الوجبات ونوعية الأطعمة فيها مع التطرق إلى التغيرات التي طرأت عليها. وقد اتفقت بيانات هذا البحث مع تلك للدراسات حول موعد تقديم الوجبة الرئيسية، وإن كان هناك بعض التغيرات التي ارتبطت بتغير إيقاع العمل.

أما دراسة محمد عبد المنعم صالح عن الصوفية المسلمين، فإنها لم تكشف عن وجود أي نوع من الزهد في الطعام، حيث أشارت إلى أن عدد وجباتهم اليومية ثلاث. ولم تشر إلى أنواع الأطعمة التي يتم تناولها بصفة عامة. ومن الموضوعات التي تعرضت لها الدراسة أيضا البروتينات الحيوانية وعدد موات تناولها، وكذلك للتشويبات والخضروات والفلكهة، ولكنها لم تتطرق إلى هذه النوعيات في الوجبات المختلفة<sup>(١)</sup>، وهذا ما حاولت الدراسة الراهنة الكشف عنه.

وفي دراسة عصمت السيد رشدي لإحدى قرى محافظة الجيزة أشارت إلى اتفاقها مع دراستنا في قرية المعتمدية حول عدد الوجبات وكذلك الوجبة الرئيسية ونوعية الأطعمة المقدمة في وجبتي الإفطار والغذاء وخاصة ما يرتبط بطبيعة العمل في الريف<sup>(٢)</sup>. ولعل هذا الاتفاق يرجع إلى أن القريتين تنتميان إلى منطقة ثقافية واحدة مما يميزهما بسمات ثقافية تكاد تكون متقاربة.

وإذا نظرنا إلى دراسة "جويت كاتونا - ليت" في الهند، فقد أشارت إلى الوجبة التي يتم تناولها في أوقات مختلفة من النهار. كما اهتمت الدراسة بقيمة الوجبة عند الهنود من حيث أن الغرض من تناولها هو إشباع الرغبة في الجوع دون النظر إلى الكم أو النوعية. وقد أشارت الدراسة أيضا إلى ما يطلق عليه الوجبة الخفيفة وهي التي تؤكل عندما يشعر الإنسان بالجوع. وأهميتها بالنسبة للأسرة وخاصة في المساء. كما تطرقت الدراسة إلى الوجبة الثانية عند ذوي الدخل المنخفضة في جنوب الهند حيث أن العديد منهم يكتفي بوجبة واحدة في

(١) محمد عبد المنعم صالح، مرجع سابق، ص ١٥٨.

(٢) عصمت السيد رشدي، مرجع سابق، ص ١٥٦.



اليوم. وعلى الرغم من ثراء هذه الدراسة العلمي إلا أنها افتقرت إلى دراسة عدد الوجبات التي يتناولها أفراد المجتمع بصفة عامة، وكذلك المواعيد والمكونات، بالإضافة إلى افتقارها إلى محاولة الكشف عن التغيرات التي طرأت عليها نتيجة عملية الاتصال الثقافي.

أما دراسة علياء شكري عن ملامح التغير في الوطن العربي فقد كانت من أكثر الدراسات التي اهتمت بالتغيرات التي طرأت على عادات الطعام من حيث الوجبات ومواعيدها، وكيف تحول مركز النقل من وجبة العشاء كوجبة رئيسية إلى وجبة الغذاء، والعوامل التي أدت إلى حدوث هذا التغير، ودور المرأة، وخروجها إلى العمل في هذا التغير. وقد اتفقت الدراسة الراهنة في كثير من النتائج مع دراسة علياء شكري على الرغم من اختلاف المناطق الثقافية المدروسة<sup>(١)</sup>.

ونأتي إلى الدراسة التي أجريت عن الغذاء في مصر القديمة والتي تعرضت لموضوع الوجبات بصورة سريعة. وذلك بإشارة إلى عدد الوجبات ومواعيدها دون تحديد دقيق لنوعية الأطعمة في هذه الوجبات، كما أنها لم تتطرق إلى الأكلات المنتشرة في مصر الفرعونية في ذلك الوقت وطرق إعدادها خاصة وأن هذه الفترة كانت تحتاج إلى إعطاء المزيد من المعلومات عن حياة القدماء المصريين وإيقاع حياتهم اليومية.

ومما سبق يتضح أن أغلبية الدراسات التي تم عرضها قد تناولت الوجبات من حيث العدد. في حين لم يتطرق البعض إلى الموعد أو نوعية الأطعمة عند مختلف الطبقات الاجتماعية. كما أنها أغفلت التغيرات التي طرأت على الوجبات من حيث العدد، والموعد والمكونات، باستثناء دراسة علياء شكري. وهذا هو ما حاولت الدراسة الراهنة للكشف عنه باعتبار أن مجتمع البحث مر بتغيرات كثيرة أثرت على عادات الطعام وآداب المائدة شأنه في ذلك شأن المجتمع المصري كله.

## ٢- أكلات المناسبات :

حظيت أكلات المناسبات الدينية والاجتماعية باهتمام الرواد للدارسين. ويعتبر وليم لين من أكثر الباحثين الأجانب الذين تعرضوا لموضوع عادات الطعام وأطعمة المناسبات. حيث اهتم بالأطعمة التي تطهى في يوم المربع، وركز على احتفالات الطبقة العليا والوسطى. وعلى الرغم من ذلك لم يشر إلى

(١) علياء شكري، مرجع سابق، ص ٧٩.

الأطعمة التي تقدم للواضعة، وكذلك المشروبات والأطعمة المحظور عليها تناولها وللهديا التي ترسل إليها. هذا وقد راعت الدراسة للراثة هذه الجوانب في دراستها بالإضافة إلى المأكولات الخاصة بالحامل وحتى بعد الولادة، وارتباط هذه الأطعمة ببعض المعتقدات الشعبية. وقد أشار لين إلى مناسبة الاحتفال بالزواج وما يرسله أصدقاء العريس في حفل الزفاف، ولكنه لم يتطرق إلى الولائم التي تقام من جانب أسرة العريس والعروس، وكذلك طعام الصباحية وطعام اليوم الثالث والسبع. وإلى جانب ذلك لم يغفل لين عادات الطعام المرتبطة بالوفاة. حيث أشار إلى الأطعمة التي تتوجه بها أسرة المتوفى إلى المقابر إلا أنه لم يتناول الأطعمة المحظور طهوها وكيفية فك الحظر على بعض الأطعمة<sup>(١)</sup>.

وعن الأعياد الدينية فقد قدم لين وصفا سريعا لما يتناوله المصريون في عيد الفطر وعيد الأضحى ويوم عاشوراء. وتطرق أيضا إلى بعض الأطعمة التي تقدم في شهر رمضان. ولم ينس احتفالات الأقباط والأطعمة التي تقدم في هذه الأعياد (لم تتناول الباحثة أعياد الأقباط حيث تقتصر على دراسة المسلمين).

أما دراسات دي شابرول وكوت بك وبلاكمان فقد أغفلت هذا الجانب من الموضوعات.

وإذا انتقلنا إلى الدراسات الحديثة تأتي دراسة محمد الجوهري في غرب أسوان حيث اهتمت بالإعداد لرمضان والأطعمة المرتبطة به وعيد الفطر، وعيد الأضحى، وعاشوراء، وليلة النصف من شعبان<sup>(٢)</sup>. ولكن الدراسة لم تتطرق إلى إعداد الأطعمة التي تقدم في وجبات الأعياد والتغيرات التي طرأت عليها. وعلى الرغم من أنها تعد إحدى الدراسات التي أجريت عن للتغير الاجتماعي الثقافي إلا أنها لم تشر إلى الولائم ونوعية الأطعمة التي تقدم فيها وهذا ما حاولت الدراسة الراهنة الكشف عنه.

واستكمالاً لدراسة التغير الاجتماعي جاءت دراسة علياء شكري عن التغير الاجتماعي الثقافي في الوطن العربي. لتشير إلى التغيرات التي طرأت على بعض الأطعمة المرتبطة بالمناسبات المختلفة (اجتماعية كانت أم دينية). وقد اهتمت بدراسة الولائم التي تقام بمناسبة عودة أحد أبناء القرية المغتربين لفترة طويلة. كما اهتمت بالوليمة التي تقام بمناسبة الوفاة بدءاً من استقبال

(١) ولين لين، مرجع سابق، ص ٢١٣.

(٢) محمد الجوهري، الأنثروبولوجيا. أسس نظرية وتطبيقات عملية، مرجع سابق، ص ٣٩٣-٥٠٠.

الضيوف وتقديم المشروبات والمأكولات، حتى الانتهاء من تناول الوليمة. وأشارت إلى مكونات هذه الولائم ودور الذبيحة في هذه الولائم، إلى جانب تطرقها إلى التغيرات التي تعرضت لها أنواع الأطعمة التي تطهى في هذه الولائم وعوامل هذا التغير، وهذا ما حاولت الدراسة الحالية الكشف عنه في مجتمع بحثها.

وعن الأعياد الدينية فقد اهتمت عياد شكري بشهر رمضان وخاصة وجبة الإفطار فيه، ولكنها لم تذكر شيئا عن أطعمة وجبة السحور. كما تناولت الأطعمة التي يتم الإفطار عليها في أولى وجبات يوم عيد الفطر والتغيرات التي طرأت على نوعية هذه الأطعمة ودور المرأة في هذه التغيرات. أما عيد الأضحى فقد حظي باهتمام عياد شكري وخاصة للذبيحة لما تلعبه من دور في حياة سكان القرى المدروسة.

وفي دراسة محمد عبد المنعم صالح عن احتفالات الطرق الصوفية والأطعمة التي يفضل تناولها في أيام الموالد والمناسبات المختلفة أشار إلى نوعية هذه الأطعمة لوالتي تتشابه بعضها مع ما جاء في الدراسة الراهنة.

وعن ارتباط أطعمة المناسبات بالرموز المختلفة جاءت دراسة جوديت كاتونا أبت في الهند تشير مثلا إلى الأرز الذي يعد رمزا للنقاء والذي يصاحب عيد الحصاد، واللين في عيد الأفعى... إلخ. وقد جاءت نتائج الدراسة الراهنة متوافقة مع نتائج جوديت كاتونا - أبت من حيث ارتباط الأطعمة ببعض الرموز في بعض المناسبات كمناسبة رأس السنة الهجرية واحتفالات السبوع.

ومما سبق يتضح أن الدراسات الثلاث قد اهتمت بأطعمة وأكلات المناسبات، وإن حظيت المناسبات الدينية باهتمام أكبر. وعلى الرغم من هذا فقد أغفلت معظم هذه الدراسات التغيرات التي طرأت على الأطعمة التي تعد خصيصا في هذه المناسبات باستثناء دراسة عياد شكري التي أولت اهتماما كبيرا لهذا الجانب من الدراسة.

### ٣- الخبز:

حظي موضوع الخبز باهتمام العديد من الباحثين حيث اتخذ البعض موضوعا مستقلا ورئيسيا، بينما اهتم به البعض الآخر كجزء من موضوعات أخرى.

وأولى الدراسات التي قامت بدراسة الخبز كموضوع رئيسي دراسة يمان المهدي عن الخبز عند قدماء المصريين بدءا من عصر بدلية الأسرات وحتى

الدولة الحديثة. ويتجه البحث نحو دراسة المصريين الذين عاشوا في تلك الفترة وما أتاحه لهم هذا العصر من أدوات وإمكانات دفعت بهم نحو عادات بعينها فيما يخص صناعة الخبز. وفي هذه الدراسة حاولت الباحثة تقديم صورة عامة للخبز من حيث أسمائه وأشكاله طبقاً للنصوص المصرية. كما اهتمت بتصنيف الخبز حسب أشكاله وصناعاته وصناعه، وأدوات صناعته واستخداماته الدينية والدنيوية. ولقد أفادت هذه الدراسة للباحثة في الوقوف على بعض العناصر المتشابهة لما يدور في مجتمع دراستها ومدى التطور الذي لحق بصناعة الخبز عبر هذا الزمن.

ثم قدم سميح شعلان دراسة حديثة عن الخبز اهتم فيها بإعداد مقارنة بين بعض قرى لادلتا المصرية بهدف الوصول إلى أشكال الاتفاق والاختلاف بين مختلف هذه القرى من أجل الوصول إلى تحديد المناطق الثقافية في الدلتا. ولتحقيق ذلك اهتم بدراسة تخزين الحبوب الداخلة في تكوين الخبز، وطحن الحبوب، ونخل الدقيق والأدوات المستخدمة في كل ذلك. كما تعرض لعملية العجن والأدوات اللازمة لإتمامها، وتسوية الخبز وأدواته وأنواع الخبز وأشكاله ومكانته عند أفراد مجتمعات الدراسة. ولما كان موضوع الخبز يمثل أحد جوانب الثقافة المادية في موضوع عادات الطعام، فقد حرصت الدراسة للراهنه على الاهتمام بعملية الإعداد للخبز وأدواته وعملية العجن والأدوات المصاحبة لها وتسوية الخبز وتخزينه والتغيرات التي طرأت على مجال تصنيع الخبز.

هذا وفي محاولة لاختبار تقسيم وتعديل أسئلة دليل عادات الطعام أجرى بعض الباحثين دراسات عن الخبز في منطقتين إحداهما بالوجه البحري والأخرى بالوجه القبلي. وخرجت بنتائج تشير إلى قدرة بعض العناصر المتعلقة بموضوع الخبز على الانتشار بين مجتمعات مصرية مختلفة، وهو ما أكدته نتائج الدراسة للراهنه.

وإلى جانب الدراسات السابقة والتي اهتمت بدراسة الخبز كموضوع رئيسي قدمت لنا هيلين بالفت دراسة عن الخبز في بعض مناطق البحر الأبيض المتوسط. وفيها أشارت إلى الاختلافات في نوعيات الخبز الذي يُصنع ويستهلك ودور الخبز في عملية التغذية، وذلك من حيث تناول الخبز كوجبة رئيسية أو تناوله كوجبة مستقلة. ومن الموضوعات التي تناولتها الدراسة أيضاً محاولة إجراء مقارنة بين أنواع الخبز في إحدى مناطق جنوب أفريقيا وما يقابلها في المناطق الأخرى التي وقع الاختيار عليها لإجراء البحث، ثم تعرضت للدراسة لتخزين الخبز في كل مجتمع من تلك المجتمعات وكذلك أنواع الأفران، والطرق المختلفة اللازمة لإعداد كل نوع من أنواع الخبز.

أما فيما يخص الدراسات التي تناولت الخبز كجزء من موضوعات أخرى فيوجد ثلاث دراسات: أولها تلك التي أجراها وليم مرفص حول حياة قدماء المصريين وغذائهم، وقد أخذ موضوع الخبز مساحة صغيرة ضمن عدد من الموضوعات. وقد تناول فيها أنواع الخبز التي تصنع من النباتات، وطريقة إعداد هذه الأنواع وعملية العجن. وأكثر ما يميز هذه الجزئية هو الدور الذي يلعبه للرجال في إعداد الخبز.

وثاني هذه الدراسات دراسة بلاكمان والتي عرضت من خلال صفحة واحدة في عجلة بعض أنواع الخبز والطرق التي يتم بها إعدادها والخمات الداخلة في تكوينه، وكذا بعض الأدوات المصاحبة لإعداده وتسويته. وتبرز أهمية دراسة بلاكمان في الوقوف على بعض ملامح للتغير التي طرأت على المجتمع المصري بشكل عام، والتي أثرت على عادات إعداد الخبز والأدوات المرتبطة به، والكشف عن مدى قدرة تلك الأدوات على الاستقرار والانتشار بين مجتمعات مصرية مختلفة.

ومن الدراسات التي تناولت الخبز بصورة جزئية دراسة علياء شكري، حيث تطرقت فيها إلى الخبز ضمن موضوعات أخرى وفيها إشارة إلى أنواع الخبز وخاصة تلك التي تصنع من بذور النباتات ومكثبة هذه الأنواع في القرية وطريقة طحن الحبوب، والدور الذي يلعبه الأطفال بدلاً من الرجال فيما يخص الذهاب بالحبوب إلى الطواحين الآلية وهي من التغيرات التي طرأت على عملية الطحن.

وبدل هذا العرض على أن تلك الدراسات التي تنفتت مع الدراسة الراهنة في تناول بعض الموضوعات وفي الاهتمام بها. قد أغفلت بعض الموضوعات، أو تعرضت لها بدرجة أقل من الاهتمام والتفصيل. وهو الأمر الذي حرصت الدراسة الراهنة على استكماله.

#### ٤- آداب المائدة :

يعتبر موضوع آداب المائدة من أكثر الموضوعات التي حظيت باهتمام الباحثين الغربيين الذين درسوا عادات المصريين، حيث قدم كل من لين، وكوت بك وصفاً لبعض الأدب التي يجب أن تراعى عند المسلمين، قبل البدء في تناول الطعام وطريقة الجلوس حول مائدة الطعام، وطريقة تناول الطعام بالأيدي وترتيب المائدة. وأشاروا إلى الأدوات المرتبطة بغسل الأيدي، وإن كان كلوت بك قد ركز على الثقافة المادية أكثر من وليم لين، حيث تطرق إلى الملعاق والشوك وتطور صناعة الملعاق. هذا وقد اهتمت الدراسة الراهنة بتغطية هذه

الجوانب في دراستها الميدانية، إلى جانب الاهتمام ببعض الأدب الأخرى التي لم تتعرض لها هذه الدراسات، مثل التعاليم الدينية المرتبطة بهذه العادات والآداب ودور التنشئة الاجتماعية في اكتساب بعضها.

وإلى جانب دراسة وليم لين وكوت بك نجد دراستي محمد عبد المنعم صالح، وركن الدولة السمناني عن أدب المائدة عند الصوفية المسلمين. وقد كان تركيزهما على القواعد السلوكية المرتبطة بالعادات الغذائية عند الصوفية، كما بحث عليها الدين الإسلامي خاصة قبل وأثناء وبعد الأكل، وآداب الضيافة. وقد أضافت دراسة ركن الدولة السمناني نصوص الأحاديث النبوية الشريفة في هذه الآداب إلى جانب تعرضها لأدب الأكل في كتابات الفلاسفة، وهذا ما لم نتطرق إليه دراسة محمد عبد المنعم صالح باعتبارها إحدى الدراسات الفلسفية.

وإلى جانب الدراستين السابقتين تأتي دراسة علياء شكري عن التغير الاجتماعي والثقافي في الوطن العربي والتي أشارت فيها إلى العوامل التي أدت إلى إحداث تغير في أدب المائدة، ومنها ذلك التغير الذي طرأ على حجم الأسرة، وأسلوب معيشتها، وفي إيكولوجية المنزل وبنائه وتأثيره وأثر ذلك على أدب المائدة. وقد امتد هذا التغير إلى أن أصبحت الأمرة الصغيرة لا تتناول طعامها على مرحلتين للرجال والثانية للنساء والأطفال، ولكنها اليوم تتناول طعامها في جلسة واحدة تضمهم جميعا. ولقد نبه ذلك الباحثة إلى ضرورة دراسة أدب المائدة والتغيرات التي طرأت عليها في مجتمع البحث باعتبار أن دراسة التغير تمثل محور البحث.

## الفصل الثالث

### الإجراءات المنهجية للدراسة

#### أولاً: أسس اختيار مجتمع البحث

يدور المحور العام للدراسة حول ديناميات تغير التراث الشعبي في المجتمع المصري في إحدى القرى المتاخمة للمدينة العاصمية. ولذا قامت الباحثة بدراسة استطلاعية لبعض القرى التي تتوفر فيها شروط البحث الأساسية، ومن أهمها القرب من للتأثير الحضري. وقد تم التركيز على أربع قرى من محافظة الجيزة نظراً لقربها من العاصمة وهي :

قرية أبو رواش، قرية أبو النمرس، كفر برك الخيام، والمعتمدية. وقد وقع الاختيار على للقرية الأخيرة للأسباب الآتية :

١- أنها قرية ذات ملامح ريفية أوضح، حيث تبلغ مساحة الأراضي الزراعية بها ٩٣٥ فداناً، على حين تبلغ المساحة الكلية ١٣٠٠ فدان. وتزرع المحاصيل النقدية، كالخضروات والفاكهة التي تستفيد منها المدينة، وذلك استناداً إلى القانون الزراعي الذي يقضي برفع الدورة الزراعية عن القرى المحيطة بالمدن.

٢- أن القرية تقع على بعد ما يقرب من خمسة كيلو مترات من مركز إمبابة الذي تتبعه القرية إدارياً، وتعتبر مدينة إمبابة مركز الصلة بين محافظتي القاهرة والجيزة اللتين تمثلان بؤرة الاتصال الفكري والثقافي للمجتمعات الريفية والحضرية الواقعة في نطقتهم.

٣- أسهم القرب المكاني للقرية من المدن المحيطة بها -إلى جانب زيادة وسهولة المواصلات بينهما- في أن أصبحت القرية بسبب تميز موقعها وتوفر الإمكانيات الحضرية وتفاقم مشكلة الإسكان في منطقة القاهرة هدفاً لتأثر من الهجرة الحضرية الريفية. وقد زاد ذلك من الاتصال الثقافي لأبناء القرية مع المدن المحيطة بها، ودعم الملامح والإمكانيات الحضرية بها.

٤- أدت سياسة الدولة التي هدفت إلى تطوير وتنمية الريف إلى تمهيد الطرق الرابطة ما بين القرية والمدينة مما كان له أثر في زيادة وسهولة الاتصال بينهما مما يساعد على التلاحم، الأمر الذي ترتب عليه مزيد من التغيرات في سماتها الثقافية.

## ثانياً: مناهج وطرق جمع البيانات

تجهت الدراسة إلى الاستعانة بعدة مناهج مكتنتها من فهم الظاهرة موضوع البحث. ومنها المنهج الفولكلوري، والمنهج الأنثروبولوجي، المنهج الإيكولوجي. إلى جانب منهج دراسة المجتمع المحلي، ومنهج دراسة الحالة. وسوف نعرض فيما يلي إسهام كل منهج من هذه المناهج في هذه الدراسة.

### ١- المنهج الفولكلوري:

إن استخدام المنهج الفولكلوري في دراسة العادات الشعبية أمر له أهميته العلمية والتطبيقية التي لا جدال حولها. تدراسة الفولكلور للتاريخ الثقافي لمجتمع من المجتمعات هي المدخل الأساسي، والمقدمة التي لا غناء عنها لفهم الثقافة الحالية والبناء الاجتماعي للماضي<sup>(١)</sup>.

أ- البعد التاريخي والزمني: يقوم البعد التاريخي على محاولة الكشف عن أصول التراث للعنصر المدروس والنظر إليه نظرة تشريحية عميقة، على اعتبار أن هذا الكيان المائل لأمنا في الحاضر شيء متطور والنظر إليه على أنه متغير عبر العصور. من خلال الاحتكاك بالثقافات المختلفة<sup>(٢)</sup>.

وبناء على ما تقدم فقد أسهم هذا البعد في دراسة عادات الطعام وأداب المائدة بالإضافة إلى الاهتمام بالمتغيرات الاجتماعية والاقتصادية التي أسهمت بشكل مباشر في إحداث التغير في المجتمع المصري بشكل عام ومجتمع البحث بشكل خاص. ومن أهم تلك المتغيرات الانفتاح الاقتصادي، وما صاحبه من هجرة مصرية واسعة النطاق إلى بلاد النفط، وتوفر قدر هائل من السيولة في أيدي المواطنين خلال حقبة السبعينيات، ساهم في رواج التجارة، وتكوين أسر جديدة، وبدائية حركة تنمية اقتصادية واجتماعية، ورافق ذلك كله بطبيعة الحال أزمة إسكان خانقة، بسبب وجود العوامل السابقة مجتمعة مع بقاء تشريعات الإسكان على حالها تغلب صالح المعلن على صاحب العقار.

وقد حاولت الباحثة أن تحصر تلك المتغيرات وتوفر خلفية كافية عن ميدان دراستها من خلال المصادر التالية:

### ١- الاستعانة ببعض كتب التراث والدراسات في مجال الآثار والتاريخ وخاصة

(١) محمد الجوهري، علم الفولكلور، الأسس النظرية والمنهجية، ج١، دار المعارف، ط٤، ١٩٨١، ص ٣١.

(٢) محمد الجوهري، المرجع السابق، ص ص ٣٦١، ٣٦٢.



تلك التي تناولت العادات والتقاليد في المجتمع المصري بصفة عامة، وعادات الطعام وآداب المائدة بصفة خاصة.

٢- الدراسات السابقة التي تناولت التراث الشعبي المصري في فترات زمنية سابقة على أسس أن هذه الدراسات تلقى الضوء على مدى انتشار العادات وتواجدها في المجتمع المصري مثل دراسة "وليم لين، وكوت بك، ودي شابرول، وبلاكمان".

٣- الاستعانة بالإخباريين من كبار السن ممن عاصروا العادات في مجتمع الدراسة قبل التغيير، وذلك للحصول على معلومات عن عادات الطعام وآداب المائدة في مجتمع الدراسة في فترات زمنية سابقة على إجراء هذا البحث، وذلك للمساعدة في فهم التغيير والعوامل التي لعبت دوراً في استمرار بعض العادات. وقد روعي في اختيار الإخباريين البعد الجيلي من حيث تنوعهم فمَنهم كبار السن ممن عاصروا عادات الطعام في مرحلة ما قبل الانفتاح، فضلاً عن اختيار إخباريات صغيرات السن، وذلك للوقوف على الوجه الآخر لعملية التغيير من خلال مقارنة القديم والحديث الأمر الذي ساعد على إثراء المقارنة، والكشف عن أبعاد التغيير ومبرراته ودوافعه.

ب- **البعد الجغرافي:** يهدف هذا البعد إلى تحديد البعد المكاني للظاهرة موضوع البحث، حيث يظهر أهمية ربط عناصر التراث الشعبي بالظروف الجغرافية "أن البيانات والمعلومات الفولكلورية التي لا يتحدد بجوارها اسم المكان الذي تنتمي إليه تكون عديمة القيمة"<sup>(١)</sup>. ولقد أدى هذا البعد في اتجاه الدراسة إلى رؤية الظاهرة عبر موقعها الجغرافي ومحاولة الوصول إلى أثر هذا الموقع في تشكيل عادات الطعام وآداب المائدة بصورة تؤدي إلى تمييز هذه العادات بنمط خاص يؤدي إلى بلورة القرية كم منطقة ثقافية لها سماتها المحددة<sup>(٢)</sup>.

ج- **البعد الاجتماعي:** يهتم هذا البعد بتحليل ورؤية عادات الطعام وآداب المائدة موضوع البحث في أبعادها الاجتماعية المختلفة والتي تتمثل في البحث عن مدى انتشارها بين مختلف الطبقات وفئات المجتمع المحلي. وقد امتدبت الدراسة لتشمل كذلك حركة العادات بين مختلف الطبقات صعوداً أو هبوطاً. وراعت الدراسة أن تمثل حالات الدراسة وإخباريها، الاختلاف الجيلي وكذا النوعي والمهني والتعليمي لأفراد مجتمع البحث. ولتحقيق هذا البعد اتجهت

(١) محمد الجوهري، المرجع السابق، ص ١٨٤.

(٢) لمزيد من التفاصيل عن أثر الموقع الجغرافي على عادات الطعام يمكن الرجوع إلى المنهج الأيكولوجي ومنهج دراسة المجتمع المحلي.

الدراسة إلى اختيار الإخباريين بناء على المحكف التالية :

١- البعد المهني: راعت الدراسة في اختيارها للإخباريين تنوعهم المهني في مجتمع البحث، من أجل الوصول إلى التغير الذي طرأ على عادات الطعام وآداب المائدة في الأنماط المهنية المختلفة.

٢- البعد التعليمي: حرصت الدراسة أيضاً على تنوع المستوى التعليمي للإخباريين فقد روعي اختيار إخباريين وإخباريات أميين ومتعلمين تعليمياً متوسطاً، وتعليمياً جامعياً، وكان لهذا التنوع الأثر في إثراء الدراسة من حيث التعرف على تأثير التعليم بمستوياته المختلفة في القدرة على الاحتفاظ ببعض العادات المرتبطة بالطعام وآدابه وكذا مختلف ديناميات التغير.

٣- البعد الطبقي: اهتمت الدراسة باختلاف الإخباريين (تكوراً وإثناً) من حيث وضعهم الطبقي والدخل والملكية للتأكد من حيث وضعهم الطبقي والدخل والملكية للتأكد من مدى انتشار التغير بين الطبقات المختلفة وكيفية انتقال العادات بين الطبقات وديناميات ذلك.

د- البعد النفسي: لقد كان البعد النفسي الأثر الواضح في تحليل العادات المرتبطة بالطعام وآدابه في ضوء موقف حملة التراث منه، وذلك من حيث تمسك أفراد مجتمع البحث بهذه العادات لعوامل متعددة منها التقاليد والاعتقاد في أدائها لوظيفة أو دور ما في حياتهم، وذلك إلى جانب الرغبة في التمسك بالقديم واستتكار كل ما هو جديد أو نبذ القديم والاتجاه إلى كل ما هو حديث تأثيراً وتأثراً بعوامل التحضر منها التعليم، والاتصال بالمدينة - إلخ. ولعل اتخاذ البعد الذي يضع سيكولوجية حاملي التراث في الاعتبار يؤدي إلى تحديد السمات الثقافية التي تميز أفراد مجتمع البحث والتي قد تعكس أيضاً شخصية وخصوصية المجتمع المصري بصفة عامة.

## ٢- المنهج الأنثروبولوجي:

إذا كان المنهج الفولكلوري قد ساعد في إجراء دراسة متعمقة من خلال أبعاده وأدواته المختلفة (والتي تقرب أو تبتعد مع المنهج الأنثروبولوجي في بعض جوانبها)، فإنه لمزيد من الدقة والتمعق من أجل سبر غور الظاهرة توجهت للدراسة إلى الاستعانة بالمنهج الأنثروبولوجي بأدواته المختلفة. وهكذا أطالت الباحثة مدة معايشة مجتمع البحث، كما عملت على امتداد الملاحظة ليس فقط على مستوى المجتمع المحلي ولكن أيضاً على مستوى الحالات المختارة. مما يساعد على إجراء دراسة تتميز بالدقة والعمق، كما ساعد هذا المنهج في

الإعلام عن مهمة الباحثة في مجتمع البحث. ولقد لعبت وسائل جمع المادة دوراً بارزاً في إثراء البحث. ولتذكر من تلك الوسائل دليل العمل الميداني، للملاحظة، للملاحظة بالمشاركة والمقابلات المتعمقة، والتصوير الفوتوغرافي بالإضافة إلى السجلات والبيانات الإحصائية. وسأعرض لها فيما يلي باختصار :

أ- دليل العمل الميداني: استعانت الباحثة بدليل عادات الطعام وآداب المائدة<sup>(١)</sup> كنبراس اهتمت به أثناء الجمع الميداني وكوجه للملاحظات المختلفة. وقد كان تطبيق الدليل هدفاً تسعى إليه للدراسة، بحيث كان من أهم أهداف الدراسة محاولة إخضاع الدليل للرؤية النقدية من خلال محاولة اختبار واقعي له.

ولقد كان إجراء محاولة اختبار الدليل ضرورة علمية بعد أن مضى على صدوره سنوات عديدة. وترجع هذه الضرورة إلى أن الحياة الاجتماعية تموج بالعديد من العوامل المؤثرة التي تحدث التغيرات المختلفة. ولذا فإن تطبيقه قد يفقد في إظهار مدى قدرته على سبر غور هذه التغيرات، ومن ثم كان الاتجاه إلى تطبيقه في مجتمع تعرض لعدة مؤثرات أحدثت به تغيرات. فقد كان ذلك من أهم الأسباب التي دعت إلى اختيار قرية المعتمدية والتي قد تكون ممثلة لقرية مصرية أخرى تتعرض لنفس الظروف. ولقد تطلب هذا الاختبار الاتجاه إلى تطبيق الدليل على مرحلتين :

المرحلة الأولى : تم فيها تطبيق الدليل بحالته الراهنة على ثلاث أسر وكانت إجابتهن بمثابة المجرى الأول الذي استطاعت الباحثة من خلاله الوصول إلى الجوانب التي تعرضت للتغير أو تلك التي اندثرت وكذا الجوانب التي لم تتعرض للتغير .

المرحلة الثانية : طبق فيها الدليل بعد بلورة موضوعات الدراسة فالدليل في مجموعه يضم تسعة عشر موضوعاً اشتملت على ٣٤٣ سؤالاً. ولقد وقع اختيار الباحثة على أربع موضوعات منها فقط هي :

الوجبات ومواعيدها ومكوناتها، أكالات المناسبات، الخبز، آداب المائدة. ويرجع اختيار تلك الموضوعات إلى الاعتبارات التالية :

١- أن موضوع "الوجبات" من الموضوعات الهامة في عادات الطعام حيث إنها تتكرر على مدار اليوم. فهي تمارس مرات ومرات في اليوم الواحد، فلا تنقضي ساعة دون أن يمر الإنسان بتجربة طعام أو شراب سواء داخل منزله أو خارجه. وهي من أكثر الجوانب تعرضاً للتغير نظراً لارتباطها بالمرأة. فهي

(١) عناية شكري، الدراسة العلمية لعادات الطعام وآداب المائدة، الجزء الرابع، مرجع سابق.

التي تقوم بالدور الأكبر في تنفيذ التجديدات التي تطرأ على نوعية أطعمة الوجبات، وهي التي تؤثر بدورها إلى ميدان العمل العام (خارج البيت) بإحداث تعديلات هامة على الوجبات التي يتناولها أفراد أسرتها.

٢- تعد "أكالات المناسبات" من أكثر الموضوعات ذات الصلة الوثيقة بإحياء التراث والحفاظ عليه، كما أن الطعام يمثل بؤرة هذه الاحتفالات سواء منها الدينية أو الاجتماعية، أو تلك المرتبطة بالموسم الزراعية أو الأعياد للشعبية. فهناك -على الرغم من الاتجاه العام للتطور- ارتداد إلى الماضي مما يزيد التمسك بإحياء تلك المناسبات.

٣- يحظى موضوع "الخبز" بقدر من الاهتمام على مستوى أفراد المجتمع المصري بصفة عامة وأفراد مجتمع البحث بصفة خاصة، حيث يتميز بمنزلة خاصة في تراث المعتقد الشعبي. وهو يمثل العمود الفقري للغذاء في قطاعات ضخمة من الشعب، فبدونه لا يكون الطعام طعاماً، ولا يكون هناك اطمئنان من الإنسان على استمرار وجوده المادي وقرته على الحياة.

٤- وفيما يخص موضوع "آداب المائدة"، يرجع الاهتمام بدراسته، إلى أنه يحظى من وجهة النظر الدينية بكثير قدر من الاهتمام، لارتباطه بالعديد من القيم والتعليم الإسلامية، كما أن دراسته تظهر مدى تأثير البعد الديني على آداب المائدة. وبمكتنا هذا المجال من التعرف بشكل علمي حي على قيم التنشئة الاجتماعية من خلال فهم الدور الذي تلعبه الأسرة في إكساب أفرادها مثل هذه القيم والتعليم الدينية.

وعلى الرغم من اختيار الباحثة لهذه الموضوعات. إلا أنها لم تستطع أن تفصل باقي الأجزاء المرتبطة بعبادات الطعام فضلاً تماً أو تتجاهلها كلية، لأنها ذات صلة وثيقة بالموضوع. ونظراً لضخامة عدد الأسئلة رأت الباحثة أن تستعين ببعض الأسئلة من الموضوعات المختلفة وتضمها مع بقية الأجزاء التي وقع الاختيار عليها للتطبيق. وقد ترتب على ذلك أن أجرت الباحثة بعض التعديلات على ترتيب الأسئلة وإدماج بعض الأسئلة، أو إضافة أسئلة جديدة لبعض الأجزاء. ولقد روعي إضافة بُعد التغيير إلى جميع الأسئلة المطبقة على أفراد مجتمع البحث باعتباره من الأهداف الهامة التي تسعى للدراسة لاختبارها ويمكن تبين هذه التعديلات في الملحق رقم (١).

ب- **الملاحظة:** أفادت تلك الأداة في ملاحظة مجتمع البحث بصفة عامة من حيث حالة الشوارع ونمط المساكن والبيعة، والأزياء، والمحلات المخصصة لبيع مختلف أنواع الأطعمة. ثم امتدت للملاحظة إلى داخل المسكن لتشمل

السلوك القفلي للأفراد داخل الأسرة سواء خلال طهو الطعام وإعداد الخبز وأكلات المناسبات أو طريقة الجلوس إلى المائدة وترتيبها، وطريقة تناول الطعام والأدوات الخاصة بذلك. هذا وقد ساعد التكوين المنتظم لهذه الملاحظات بعد انقضاء يوم العمل الميداني في تطيل الكثير من الجوانب المتعلقة بعادات الطعام وآداب المائدة.

وخلاصة القول، أن الملاحظة أفادت في تكوين تصور أقرب إلى الاكتمال عن طبيعة المواقف المدروسة. ولكن الملاحظة لم تكن لتفيد على الوجه الأكمل لو لم تستخدم إلى جانبها في أكثر من الأحيان الملاحظة بالمشاركة.

**ج- الملاحظة بالمشاركة:** اقتضى موضوع البحث لجوء الباحثة إلى الملاحظة بالمشاركة. وذلك لتشجيع المبحوثين وتحقيق التكلف وتجنب الرهبة من الباحثة. فشاركت الباحثة في كثير من المناسبات الدينية أو الاجتماعية، وهي مناسبات مشحونة بالكثير من الطقوس مثل تلك التي تمارس في الاستعدادات لقدم شهر رمضان أو الاستعداد لقدم عيد الأضحى، بالإضافة إلى الاحتفال بالمواسم الدينية المختلفة. حيث كانت المشاركة في أثناء إعداد بعض الأطعمة الخاصة بهذه المناسبات كالكمك، البسكويت والرقلق... إلخ.

وشاركت الباحثة أيضاً في مهمة إعداد الخبز للتعرف على أنواعه ومراطله المختلفة. بالإضافة إلى مشاركتها في الاحتفالات الخاصة بالميلاد والزواج والوفاة للتعرف على المأكولات المقدمة في هذه المناسبات والقاتمين بها، ومشاركة الأهل والجيران في إعدادها. ومن خلال الحضور والمشاركة استطاعت التعرف على طرق تقديم الطعام وترتيب المائدة والأدوات الخاصة بها. وقد شاركت الباحثة أفراد الأسرة طعمهم للتعرف على طريقة إعداد بعض الأطعمة، مما كان له أثر في دعم الألفة بين الباحثة والمبحوثين وإحساسهم إنها تشاركهم حياتهم بصورة طبيعية.

**د- المقابلات:** أجرت الباحثة نوعين من المقابلات. مقابلات أولية ومقابلات متعمقة، وقد كانت بعضها فردية والأخرى جماعية. ويغلب على المقابلات التي تجرى في الريف صفة المقابلات الجماعية ويرجع ذلك إلى: طبيعة الحياة الريفية التي تتمس بعدم العزلة، ثم إجراء مقابلات غير مقننة مع الإخباريين من وقت لآخر للتأكد من صدق المعلومات والرجوع إليهم، هذا إلى جانب إجراء مقابلات مع أصحاب بعض الحوانيت التي تم افتتاحها بالقرية حديثاً والمخصصة لبيع الحلوى والفاكهة وبعض الأطعمة مثل الكشري... إلخ. كما أجرت الباحثة مقابلات مع أصحاب الأفران الخاصة ببيع الخبز للتعرف على ظروف افتتاح

هذه المحال ومدى الإقبال عليها ونوعية المكولات التي تباع فيها، وتلك للتسي  
يكثر عليها الطلب وما إذا كان هناك تغير في هذه النوعية.

١- **المقابلة الأولية:** أجرت الباحثة مقابلات أولية مع أحد أفراد مجتمع البحث واتخذته إخبارياً رئيسياً، وقد حرص على مساعدة الباحثة في التعرف على عدد من الأسر الكبيرة إلى جانب التعرف على أسرة الزوجة. وقد امتدت المقابلات إلى الجيران المقربين من هذه الأسر بالإضافة إلى أن هذه المقابلات قد شملت الكثير من الأحاديث للعلمة بهدف كسب ثقة أفراد المجتمع. وكانت هذه الأسر متخللا عبرت عليه الباحثة للعديد من أسر المجتمع. هذا إلى جانب إجراء عدد من المقابلات مع أفراد بعض الجمعيات التي تتكفل بأسر الفقراء والتي تتبع وزارة الشؤون الاجتماعية والتي استطاعت الباحثة عن طريقها للتوصل إلى اختيار الأسر الفقيرة.

٢- **المقابلة المتعمقة:** هي تلك المقابلات التي تمت مع الأسر المختارة للدراسة والتي تم فيها تطبيق دليل عادات الطعام وآداب المائدة، ولقد شملت تلك المقابلات أفراد الأسر جميعا وكانت تتم بواقع مرتين أو ثلاث مرات في الأسبوع بصفة منتظمة. بالإضافة إلى المقابلات التي تمت على مدار العام تبعاً للمناسبات الدينية والاجتماعية المختلفة. ولقد أفادت تلك المقابلات الباحثة كثيراً وكان لها دوراً في إثراء موضوع البحث بالكثير من المعلومات وخاصة ما يتعلق بالتغير في الطعام وعاداته، وأصنافه، ووجباته والمعتقدات المرتبطة به.

وقد وجدت الباحثة أن كثيراً من الموضوعات التي كانت تطرح للمناقشة لا تستحسن الأمر الحديث فيها، وخاصة تلك المتعلقة بالطعام حيث إنهم يضرّبون عليها حصاراً من السرية تجنباً للحمدا.

هـ- **التصوير الفوتوغرافي:** يعد للتصوير الفوتوغرافي وسيلة من أهم وسائل توثيق الملاحظة والتي تسهم في إثراء المادة الميدانية، حيث تساعد في إظهار الجوانب التي تشير إليها الباحثة في الدراسة الميدانية، فقد نجح التصوير في إعطاء صورة عن مجتمع البحث والتغيرات التي طرأت عليها. وعلى سبيل المثال الأرياء، والمساكن والمحال التي افتتحت مؤخراً، وقد امتد النطاق في التصوير ليشمل المسكن من الداخل من حيث الأثاث والألوان إلخ. هذا إلى جانب مساهمة التصوير في إيضاح بعض الممارسات الخاصة بعادات الطعام والتي من أهمها: إعداد الخبز والأكوات المستخدمة، وإعداد الكعك والتغيرات التي طرأت عليه من حيث الحجم وطرق تسويته.

ولقد استعصى على الباحثة تصوير بعض الجوانب المتعلقة بتناول الطعام

سواء المرتبطة بالأمرة أو الخاصة بالولائم التي تقدم فيها الأطعمة المختلفة. فقد رفض بعض أفراد مجتمع البحث التصوير لهم أثناء تناولهم للطعام في إحدى الاحتفالات ونسبوا ذلك إلى قولهم: "إن أهل المنزل يتأتون بالناس ليعيبوا عليهم وهم يأكلوا ويخلوا بتوع مصر يقولوا عليهم فلاحين".

و- السجلات الإحصائية: أفادت السجلات التي لجأت إليها الباحثة في مجتمع البحث، وخاصة تلك التي توفرت بالمجلس القروي والجمعيات الزراعية في التعريف بالأنشطة التي يمارسها أفراد المجتمع والتغيرات التي طرأت عليها. كما كان للبيانات الخاصة بالمدارس دوراً في التعرف على مدى انتشار التعليم في مجتمع البحث خاصة بالنسبة للإناث. ولقد كان للإحصاءات الصادرة عن "الجهاز المركزي للتعبئة العامة والإحصاء" الدور الهام في التعرف على الفئات التعليمية والمهنية، وعدد السكان وتقسيمهم النوعي والديني والمهني.

وقد أفادت تلك المعلومات في الكشف عن العلاقات المتغيرة والعادات المرتبطة بالطعام وأدبه، على الرغم من أن صدورها قد مضى عليه أكثر من عشر سنوات. وقد توجهت الباحثة إلى الجهاز المركزي للتعبئة العامة والإحصاء للحصول على البيانات الحديثة إلا أن بعضها كان لا يزال تحت الإعداد.

### ٣- المنهج الإيكولوجي:

يتجلى الارتباط بين البيئة الإيكولوجية والجانب الذي تدور حوله دراستنا لعادات الطعام وأدب المائدة في تغير الكثير من جوانبها نتيجة لموقع القرية بالقرب من مدينة الجيزة، وزيادة الاتصال بينهما، مما نتج عنه أن أصبحت المدينة مركز إشعاع بالنسبة لسكان القرية نتيجة لانتقال بعض التأثيرات إليها. مما أدى إلى تغير في بعض الجوانب لهذه العادات<sup>(١)</sup>.

فقد كان للمنهج الإيكولوجي فضل في فهم تغير نمط المساكن بالقرية، سواء من حيث الشكل الخارجي. (أي الاتجاه في بناء المنازل بالطوب الأحمر ومن عدة طوابق). وقد أثر ذلك على تغير بعض عادات الطعام من خلال الاتصال الثقافي بينهم وبين أهل القرية من خلال علاقات الجيرة. هذا إلى جانب تغير نمط المساكن من حيث التقسيم الداخلي للمسكن.

وساعد هذا المنهج على تصوير السبب في إلغاء الفناء الداخلي الواسع

---

(١) محمد الجوهري، عبد الله الخريجي، طرق البحث الاجتماعي، دار الثقافة والنشر والتوزيع، القاهرة، ١٩٨٢، ص ٢٢١.

الذي تلتف حوله الحجلات، ليحل محله عدد من الحجلات التي تسمح بوجود أكبر عدد ممكن من المستأجرين.

وقد تطلب الاستعانة بالمنهج الإيكولوجي لاستخدام بعض أدوات جمع المادة والتي منها الملاحظة، وخاصة تلك المتعلقة ببعض الأطعمة التي تسمّ بينهما والتي لم تكن معروفة من قبل. هذا بالإضافة إلى الاستعانة بالإحصاءات المختلفة من القرية مثل التلقيم، والنشاط الزراعي وتوزيع الملكية الزراعية. ولقد أسهم المنهج الأيكولوجي في تحديد الخصائص الفيزيائية لمجتمع البحث.

#### ٤- منهج دراسة المجتمع المحلي :

تلعب مؤسسات المجتمع المحلي الرسمية وغير الرسمية دوراً في صياغة حياة أعضائه صياغة قد تؤدي إلى إظهار مدى خصوصية مجتمع البحث في القرية.

وإذا انتقلنا إلى دور كلا النمطين من المؤسسات في صياغة وطبع أفراد المجتمع بسمات خاصة بهم نجد أنه بالنسبة للمؤسسات الرسمية لا نستطيع أن نفصل الدور الذي تقوم به الوحدة الصحية بالقرية من الناحية الصحية، وذلك من خلال ما يقوم به مكتب الصحة من الإشراف على صحة البيئة من حيث النظافة العامة، ومراقبة الأغذية والتأكد من سلامتها ومراقبة الباعة بالأسواق، كما كان لبناء المدارس بالقرية دوراً في ازدياد عدد المتعلمين سواء الذكور أو الإناث. وقد انعكس ذلك على توسيع إدراك الفتيات حيث أصبحت الفتاة المتعلمة تعرف كل ما هو جديد من أثاث في المنزل وأدوات أو الأساليب المرتبطة بالطعام وطرق إعدادة وتقديمه وتناوله ورفض كل ما هو قديم.

كما تلعب الجمعيات المختلفة في القرية دوراً لا يستهان به في حياة أبنائها حيث نجد الجمعية الزراعية وإرشاداتها التي تحافظ من خلالها على تنمية المحاصيل وتوجيه الفلاحين إلى تغيير محاصيل القرية الرئيسية من القطن إلى الخضروات تبعاً لسياسة وزارة الزراعة التي رفعت الدورة الزراعية عن قرى محافظة الجيزة.

وعن دور المؤسسات غير الرسمية لا نستطيع أن نفصل الدور الذي لعبته الحوانيت التي افتتحت حديثاً بالقرية والتي سهلت على أبنائها الحصول والتعرف على الكثير من المأكولات المختلفة بدلاً من التوجه إلى حوانيت المدينة لشراء مثل هذه الأطعمة والمأكولات التي تعد حديثة وجديدة في مجتمع البحث. ونذكر من هذه الحوانيت تلك المتخصصة في بيع الفول والطعمية والكشري، بيع



العصائر، الأفران الأفرنجية، السوبر ماركت، بيع الدواجن...إلخ.

وتلعب الجمعيات الأهلية المختلفة دوراً في خدمة أفراد مجتمع البحث بهدف خلق روح المشاركة الاجتماعية بينهم، حيث نجد هذه الجمعيات تقدم خدمات في حالات الوفاة، من حيث الحصول على ما يلزم الدفن والجنائز، وخدمات في حالات المرض من خلال الحصول على تذكرة الكشف مجاناً وصرف الأدوية من أحد المستوصفات التي يتم التعامل معها فيما يخص الخدمات العلاجية التي تتولى الجمعية الإشراف عليها.

وبالإضافة إلى الأساق التي أشرنا إليها قللت دراسة المجتمع المحلي إلى الاهتمام بدراسة المشاركة الاجتماعية بين أبناء القرية بمعنى كيف يتفاعل أفراد المجتمع المحلي من أجل إشباع حاجاتهم في التواصل الاجتماعي<sup>(١)</sup>.

ويتضح ذلك من خلال المجالات والمناسبات التي تتم فيها هذه المشاركة، من ذلك مناسبات السبوع، الزواج، والوفاة، وذلك من خلال المساعدات المختلفة التي يقدمها الأفراد لبعضهم البعض في هذه المناسبات، ويتجلى ذلك في المساعدة في إعداد أنواع معينة من الأطعمة مثل الخبيز وإعداد كحك العيد. وقد تتمثل المشاركة في الامتناع عن تناول بعض الأطعمة للمشاركة في حالة حدوث وفاة في إحدى الأسر.

ومما سبق نستطيع القول: أن منهج الدراسة في المجتمع المحلي يتطلب الاهتمام ببعدين هما: النطاق الجغرافي، والعلاقات المتبادلة بين الأفراد لأثرها في إحداث ديناميات التغيير في مجتمع البحث ويتم ذلك من خلال وضع بعض النقاط في الاعتبار، منها دراسة موقع القرية (الحيز) من حيث دراسة موقع القرية وتأثير متاخمتها للمدينة العاصمة في زيادة عمليات الاتصال بينهما الأمر الذي لعب دوراً في عملية انتقال التراث من المدينة إلى القرية وانعكس على تغير بعض جوانب عادات الطعام وأدب المائدة. ولما خلفته الاجتماعية للأفراد، فيظهر ذلك من حيث الاختلاف الطبقي لأفراد مجتمع البحث، وتأثير ذلك في اختلاف العادات المتعلقة بعادات الطعام لدخل كل طبقة وحركة الصعود والهبوط لهذه العادات بين الطبقات وأثر التغيرات المختلفة على اتجاه هذه الحركة. أما الأنماط الثقافية فهي متمثلة في الرموز الخاصة بالسلوك والعادات. والتي تميز أهل القرية عن غيرهم من القرى الأخرى، وتعطي لهم نوعاً من الخصوصية. ويظهر التفاعل الفردي والجماعي في المشاركة الاجتماعية للأفراد

---

(١) محمد الجوهري، عبد الله الخريجي، طرق البحث الاجتماعي، مرجع سابق، ص ٢٠٥.

سواء في المناسبات الاجتماعية كالميلاد والزواج أو في حالة الأحران (الوفاة) أو المناسبات الدينية المختلفة، ويظهر ذلك من خلال تقديم المساعدة في إعداد أنواع الأطعمة التي تقدم في هذه المناسبات، وكذلك تبادل أنواع من الأطعمة كرمز للتفاعل وحميمية العلاقات، كما يظهر هذا التفاعل أيضاً في علاقات الجيرة بين أفراد مجتمع البحث وبين السكان الوافدين للإقامة بالقرية الأمر الذي لعب دوراً في تغيير عادات الطعام. هذا ولم تغفل الدراسة محاولة التعرف على التفاعل الفردي والجماعي لدخل الأسرة، وذلك من خلال محاولة الوصول إلى توزيع القوة داخل الأسرة بمعنى من يملك زمام القوة داخل الأسرة فيما يخص عادات الطعام هل هي الحماة أم الزوج ومدى اختلاف ذلك تبعاً لنمط الأسرة. وقد أظهرت الدراسة حدوث تغير في مركز القوة داخل الأسرة حيث كانت ربة الأسرة (الحماة) في نمط الأسرة الممتدة هي التي تملك زمام القوة، أما الآن فقد انتقلت القوة إلى الزوجة خاصة في حالة الأسرة النووية التي نالت فيها المرأة حظاً من التعليم وخرجت إلى ميدان العمل مما يعطي مؤشراً على تغير عادات الطعام من حيث تبني تقديم أنواع جديدة من الأطعمة إلى جانب الطرق التقليدية لإعداد الطعام.

#### ٥- منهج دراسة الحالة:

يهدف موضوع بحثنا إلى دراسة ديناميات التغير التي طرأت على التراث الشعبي من خلال دراسة عادات الطعام وآداب المائدة، والتغيرات التي طرأت عليها داخل مجتمع البحث.

لذا فقد تطلب تحقيق هذا الهدف الاستعانة بمنهج دراسة الحالة، حيث يمكننا من خلال دراسة حالات بعينها دراسة متعمقة للوصول إلى التغيرات التي طرأت في حياة هذه الأسر باعتبار أن هذه الحالات تمثل مركباً أو تشكيلاً من العوامل التي تؤثر في وجودها داخل حدود مجتمع معين<sup>(١)</sup>.

وقد تم اختيار الأسرة كموضوع للملاحظة والمعايشة كحالة للدراسة المتعمقة. وقد وضعت الدراسة عدة أبعاد مكنتها من اختيار حالات الدراسة. وهذه الأبعاد هي :

(أ) البعد المهني: راعت الدراسة أن تكون هذه الحالات ذات اختلاف مهني يمثل بقدر الإمكان المهن السائدة في مجتمع البحث، مما قد يوضح أثر التغير في البناء الاجتماعي للقرية في ظهور أنماط مهنية جديدة.

(١) محمد الجوهري وعبد الله الخريجي، مرجع سابق، ص ١٦٩.

(ب) اللُّبَد الطَّبَقِي: كما راعت الدراسة في اختيارها للحالات أن تمثل التنوع الطبقي في مجتمع البحث، وذلك حتى يمكن الوصول إلى اختلاف العادات طبقياً، وكذا ديناميكيت التفاعل الطبقي. وذلك من خلال محاولة الوصول إلى أثر العوامل التي غيرت البناء الاجتماعي للقرية داخل كل طبقة وأثر ذلك في الحراك الطبقي.

ومن الجدير بالملاحظة أن التقسيم الطبقي لهذه الحالات قد استند على عدة محكات موضوعية (الملكية، التعليم، المهنة)، ومحكات معنوية تقوم على الأصل ورأي أفراد مجتمع البحث حول تقسيم الطبقات في المجتمع.

(ج) اللُّبَد الجِيلِي: حيث رأت الدراسة ضرورة رؤية التغير من خلال جيلين أو أكثر داخل الأسرة [كبار السن، شباب، أطفال] مما يتيح التعرف على عادات الطعام فيما مضى، والمشكل الحالي لها وأسباب التغير والعوامل التي أدت إلى حدوثه.

وتشير الباحثة إلى الصعوبات التي واجهتها في اختيار الحالات، خاصة من الطبقة العليا. حيث لم يعد للتعليم، والمهنة، والملكية، والأصل أساساً في اختيار الطبقة العليا في القرية. بل لاحظت أن الملكية هي الأساس في ارتفاع المستوى الاقتصادي والاجتماعي، خاصة العقارات والسيارات. إلى جانب عدد الأبنية خاصة بعد ارتفاع ثمن الفدان من الأرض الزراعية التي تحولت إلى مساكن. أما التعليم والمهنة بلا ملكية فليس لهما أي دلالة. إلى جانب ظهور عامل آخر يدل على ارتفاع المستوى الاجتماعي والاقتصادي للأسرة ألا وهو عامل "الحضرية أو المدنية" ويشار إلى ذلك بهذه العبارات: "العيلة دي متمنسة زي بتوع مصر". "نول لابسين وفارشين بيوتهم زي اللي بيجوا في التليفزيون". "بياكلوا الأكل بتاع البندر". "بيطبخوا زي بتوع مصر". "بياكلوا بالشوكة والسكينة زي أهل المدينة".

ومن العبارات والأقوال السابقة يتضح لنا: أن هناك عاملاً هاماً يدخل في تحديد الطبقة العليا وهو مظهر الحضرية والتشبه بأهل المدن، إلى جانب الأصل الطيب والتعليم والثروة. فإذا توفر كل ذلك أصبحوا ينتمون إلى الطبقة العليا. وقد راعت الباحثة في اختيار الحالات أن تكون هذه الأسر قد عاصرت التغير. وطبقاً للمحددات السابقة تم تحديد تسع أسر للدراسة.

## ثالثاً: لاختيار حالات الدراسة

تم اختيار حالات الدراسة وفقاً لثلاث مراحل :

### ١- مرحلة المسح:

وقد أجريت هذه المرحلة في بداية العمل الميداني، أي بعد الانتهاء من الدراسة الاستطلاعية، وذلك بهدف الكشف عن الفروق الواضحة المعالم في مجتمع البحث وتقسيم المجتمع إلى مناطق إيكولوجية حتى يتسنى للباحث التوصل إلى الفروق الدالة لموضوع الدراسة بين المناطق المدروسة. لذا فقد تم تقسيم المجتمع إلى ثلاث مناطق إيكولوجية تنتم كل منها بخصائص اجتماعية وثقافية متباينة. وقد أطلق على كل منطقة اسماً وفقاً لخصائصها الإيكولوجية والأقاليم الإخباريين وهذه المناطق هي :

١- منطقة المنزل والشارع الرئيسي. ٢- منطقة السوق.

٣- المنطقة الزراعية.

ومن خلال هذا التقسيم تم اختيار حالات الدراسة المتعمقة.

### ٢- مرحلة الاختيار للحالات:

وقد تم فيها إجراء دراسة متعمقة للثلاث مناطق وذلك بهدف اختيار حالات الدراسة المتعمقة. للبالغ عددهم تسعة حالات ممثلين لكافة الشرائح الطبقة لمجتمع البحث باستخدام دليل عادات الطعام مع إجراء بعض التعديلات التي ورد ذكرها في الملحق رقم (١) وجاء توزيعهم كالآتي :

المنطقة	الطبقة		
	عليا	وسطى	دنيا
منطقة المنزل والشارع الرئيس	١	١	١
منطقة السوق	١	١	١
المنطقة الزراعية	١	٢	-

وقد تم الاختيار عن طريق :

١- الإخباريين. ٢- حالات تم اختيارها عن طريق تدخل الحالة نفسها.

٣- حالات تم اختيارها عن طريق المقابلات الحرة في شوارع القرية<sup>(٢)</sup>.

(٢) انظر حالات الدراسة المتعمقة الملحق رقم (٢).

وقد لعبت المقابلات مع هذه الأسر دوراً فعالاً في جمع المادة المطلوبة فقد بدأت بالمقابلات الأولية ثم المقابلات المتعمقة.

### ٣- مرحلة اختبار البينات:

تمت هذه المرحلة بعد الانتهاء من دراسة لحالات المتعمقة، وذلك بهدف التوصل إلى عمومية وشمولية البيانات التي ارتبطت ببعض القضايا النظرية والمنهجية، وكذلك تدعيم صحة البيانات التي تم الحصول عليها خلال النتائج الأولية للدراسة، وقد تم ذلك على مرحلتين :

١- الاختبار المتعدد عن طريق المقابلات المتعمقة لعدد ٣٠ أسرة وباستخدام نص الدليل ممثلين لكافة الشرائح الطبقة والمهنية. وقد تم توزيعهم جغرافياً وطبقياً على النحو التالي :

#### توزيع الأسر حسب المناطق

المنطقة					
المختل والشارع الرئيسي		السوق		للزراعة	
عدد الأسر	%	عدد الأسر	%	عدد الأسر	%
١٠	٣٣%	١٠	٣٣%	١٠	٣٣%

#### توزيع الأسر حسب الانتماء الطبقي

عليا		وسطى		دنيا	
العدد	%	العدد	%	العدد	%
١٠	٣٣%	١٠	٣٣%	١٠	٣٣%

وقد أكدت نتائج المقابلات التي أجريت مع ٣٠ أسرة صحة البيانات التي وردت من دراسة الحالة المتعمقة وهذا ما يؤكد دقة دراسة الحالة كأداة منهجية.

٢- الاختبار العشوائي : وقد تم بهدف الكشف عن معدل انتشار القرن في مجتمع البحث كأحد العناصر الثقافية المادية الريفية. وقد استخدم في ذلك استمارة أولية احتوت على ثلاثة أسئلة رئيسية عن وجود القرن بالمنزل، والحصول على الخبز، ومن الذي يقوم بإعداد الخبز منزلياً، وقد طبقت هذه الاستمارة على ٨٤ أسرة موزعة على المناطق الثلاث بمعدل ٢٨ أسرة على كل

منطقة (نظر استمارة معدل الانتشار في الملحق رقم ٣).

#### رابعاً: فترة العمل الميداني

تتبع مراحل العمل الميداني على النحو التالي:

**المرحلة الأولى :** الدراسة الاستطلاعية : وقد تضمنت هذه المرحلة اختيار مجتمع البحث حيث تم فيها زيارة لعدة قرى بهدف اختيار قرية تتوافر فيها بعض المحكات التي تهدف الدراسة إلى اختيار التغير في ضوئها. ومن هذه القرى كانت قرية "أبو النمرس"، قرية "أبو رولش"، كفر برك الخيام. إلى أن وقع الاختيار على قرية "المعمدية" لتكون مجالاً للبحث الميداني. وقد اشتملت الدراسة على تطبيق بعض أسئلة الدليل؛ وذلك بهدف الوصول إلى عوامل التغير ومدى انعكاسها على عادات الطعام، كما شملت هذه المرحلة أيضاً جمع للمعلومات والبيانات اللازمة عن القرية.

**المرحلة الثانية :** الدراسة المتعمقة : وبدأت هذه المرحلة بعد الانتهاء من مرحلة الدراسة الاستطلاعية وركزت على جمع المادة الميدانية بصورة متعمقة من خلال الإخباريين وحالات الدراسة، بالإضافة إلى الملاحظة ومعايشة مجتمع البحث والحالات المدروسة خلال فترة العمل الميداني.

**المرحلة الثالثة :** اختبار صحة البيانات : وذلك بهدف تأكيد وتدعيم اختبار صحة البيانات التي تم جمعها باستخدام دراسة الحالة المتعمقة، وكذلك تلك التي تم الحصول عليها خلال النتائج الأولية للدراسة.

## الفصل الرابع

### الملاح العامة لمجتمع الدراسة

#### أولاً : الموقع وإيكولوجية القرية

تعد المعتمدية<sup>(\*)</sup> إحدى قرى محافظة الجيزة التابعة لمركز إنبابة إدارياً، حيث تقع في الشمال الشرقي للمحافظة، وفي الجنوب الشرقي لمركز إنبابة. ويبلغ عدد سكانها ٥٤٦٩٢٠ نسمة وفقاً لتعداد ١٩٨٦. ولذا فهي من القرى الكبيرة نوعاً ما (انظر الخريطة رقم ١). ويحد القرية مجموعة من القرى: فمن الشمال قرية البراجيل وباشتيل وكمبرة، ومن الجنوب قرى صفت اللبن وزنين، ومن الشرق مزلقان ناهيا ومنطقة بولاق، ومدينة المهندسين، ومن الغرب كفر برك الخيام وناهيا ومركز إنبابة.

ومما تقدم يتضح أن القرية تشغل موضعاً جغرافياً متميزاً، حيث تعد أول قرية تلي شارع ناهيا الذي يربط بين حي المهندسين الذي يعد أحد الأحياء الراقية بمدينة الجيزة وبين قراها (انظر الخريطة).

ولعل هذا الموقع يدلنا على مدى قرب القرية من مدينة القاهرة، وكذا على مدى خصوصية هذا الموقع وتميزه حيث أدى إلى سهولة الاتصال بالمدينة وسهولة الانتفاع بمميزات القرى. وقد لعب ازدياد وتطور وسائل المواصلات دوراً في تدعيم هذا الاتصال، الأمر الذي أدى إلى اكتساب هذا المجتمع كثيراً من سمات التحضر، التي انعكست في سلوك أبناء القرية. ويرى جمال حمدان "أن العلاقة بين المدينة والريف علاقة تكاملية حيث تمثل المدينة نواة الإقليم الريفي الذي يتبلور حولها. كما يقول "راول بلانشار"

---

(\*) أشار بعض الإخباريين إلى أن المعتمدية تعني الاعتماد على الله، أو التوكل على الله. ومعناها بصفة أفراد مجتمع البحث، "اعتمد" أو "توكل". وقد أشار بعض الإخباريين إلى أن هذا الاسم جعل أفراد مجتمع البحث يتسمون بالثنتين عن غيرهم من القرى الأخرى المحيطة بهم.



خريطة رقم (١)



أن المدينة هي الرأس والإقليم هو الجسم. والواقع أن الدور الإقليمي للمدينة لا يقصد به العلاقات مع الريف المجاور فقط، وإنما علاقات هذا الريف بالمدن والأقاليم الأخرى البعيدة، حيث تبدو العلاقة متبادلة وليست فقط من جانب واحد. وتشتد هذه العلاقة كلما تطور الريف<sup>(١)</sup>.

ويمكن أن نتبين مدى هذا الاتصال الذي أشار إليه جمال حمدان بـ «مجتمع قرية البحث والمجتمع الخارجي في الجوانب التالية :

#### أ- المواصلات التي تربط القرية بالمجتمع الخارجي:

يجمع أفراد مجتمع البحث على أن وسيلة المواصلات الوحيدة التي كانت تربط القرية بالمجتمع الخارجي فيما مضى كانت تقتصر على عربات الكارو، والتي كانت تستخدم لنقل البضائع إلى المجتمع الخارجي، أو لنقل أبناء القرية إلى مجتمع المدينة لأداء بعض المهام أو لشراء بعض الاحتياجات، حيث كانت القرية تعتمد على المدينة كمسوق تجاري وذلك بالنسبة لمستلزمات الحياة غير اليومية. ومن ذلك مثلا مستلزمات جهاز العروس أو مستلزمات الأسرة التي لا تتوفر داخل القرية مثل أواني وأدوات الطهي والأثاث...إلخ.

وقد ازداد حجم السكان بالقرية مع هجرة بعض سكان المدن نتيجة للانفجار السكاني خاصة بالنسبة للمدن القريبة وزحفهم إلى القرى المجاورة للإقامة بها، ومع ارتفاع نسبة الاتجاه إلى التعليم وعدم وجود مدارس للتعليم الإعدادي والثانوي بالقرية ازداد الاتجاه إلى الالتحاق بمدارس القاهرة والجيزة. وهكذا لم تعد عربات الكارو قادرة على مولكية هذا التنغير. ولقد ساعد إعادة رصف طريق ناهيا وهو الطريق الرئيسي الذي يربط القرية بمدينة القاهرة ويربط بينها وبين القرى المجاورة لها على زيادة وانتشار وسائل المواصلات المتنوعة، وفي مقدمتها سيارات الميكروباس، حيث ازداد عددها زيادة ملحوظة وكثر الطلب عليها وأصبحت تمثل مجالا جيدا لفرص العمل بين أبناء القرية.

هذا فضلا عن أن الوحدة المحلية بناها - التي كانت تتبعها القرية إداريا قبل نقلها إلى صفط اللبن - قد قامت بإنشاء خط ميني باص في منتصف الثمانينيات يبدأ من قرية ناهيا وينتهي ببوراق الذكورور مارا بكفر برك الخيام والمعتمدية. وفي نهاية التسعينيات ظهر خط أتوبيس لهيئة النقل العام ليربط ما بين منطقة بوراق والهرم مروراً بالقرى السابقة.

(١) جمال حمدان، جغرافية المدن، ط٢، عالم الكتب، ١٩٧٧، ص ٣٢٥.

## ب- علاقات تجارية:

لعبت العلاقات التجارية بين هذه القرى والمدينة دوراً في زيادة الاتصال بينهما. وتظهر الدراسة أن القرية كانت ولا تزال ترتبط بعلاقات تجارية مع المدن القريبة (القاهرة-الجيزة)، إلا أن الدراسة تشير إلى حدوث تغير في نوعية العلاقات وحجمها، حيث كانت القرية تعتمد على المدينة كمسوق تجاري في كافة احتياجاتها (بخلاف الخضروات والفاكهة والمواد التموينية). وقد أدت زيادة الاتصال سواء من خلال الزحف العمراني من المدينة إلى القرية أو من خلال اتجاه أبناء القرية إلى المدينة للتعليم والعمل، وكذا سهولة وسائل المواصلات، إلى أن أصبحت القرية تمثل سوقاً تجارياً له متطلباته الخاصة. ومن ثم اتجه البعض سواء من أبناء القرية أو من بعض تجار المدينة إلى افتتاح المحال التي تقدم السلع التي يحتاجها أبناء القرية، والتي ازدادت بنمو الاتصال بالمدينة حجماً وكثافة، حيث أصبح هناك تطلع للحصول على منتجات تشبه تلك المستخدمة في المدينة. فظهرت محلات العصائر، ومحلات السوبر ماركت (انظر الصور رقم ١ و ٢).



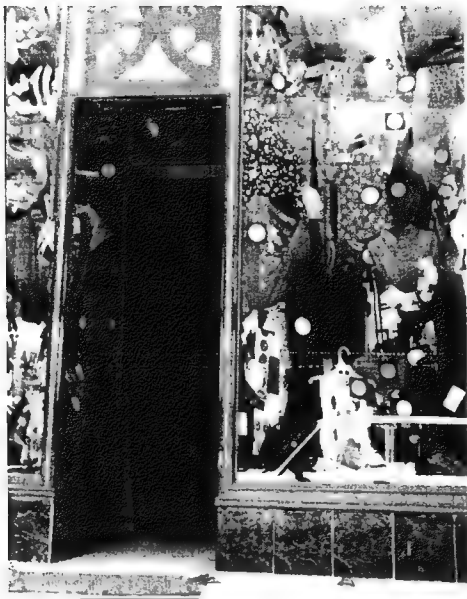
صورة رقم (١) محل بيع العصائر والمياه الغازية وهو ملك لأحد الأشخاص الغرباء الذين أتوا إلى القرية السكنى والعمل



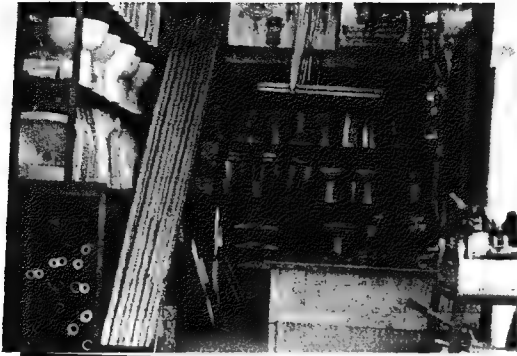
صورة رقم (٢) أحد محلات البقالة (السوبر ماركت) والمخصصة لبيع أنواع مختلفة من الجبن واللانشون والبسطة والخبز التي تعد من الأمور الحديثة على مجتمع البحث

ومحلات بيع الفول والطعمية إلى جانب المخازن الأفرنجية لبيع الفينو والبسماط وبعض محلات مستلزمات الحياة اليومية المختلفة مثل محلات تصنيع الأثاث وبيع الملابس الجاهزة والأدوات الصحية (انظر الصورة رقم ٣) (انظر الصورة رقم ٤)... إلخ.

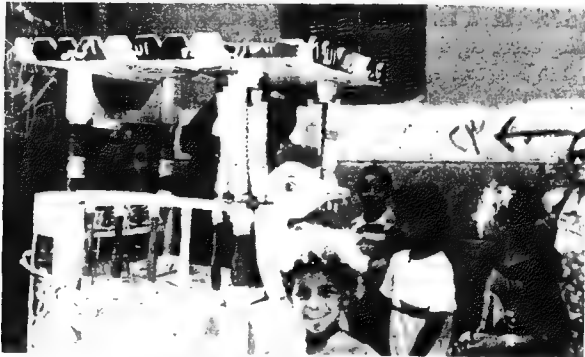
وعلى الرغم من انتشار هذه المحلات بالقرية إلا أن العلاقات التجارية بين أبناء القرية ومدن القاهرة والجيزة لم تقتصر على ذلك حيث كان لقرب القرية من المدينة دوراً في جذب عدد من الباعة الجائلين من منطقة بولاق الدكرور ومعهم منتجات جديدة من الأطعمة لم تكن معروفة بالقرية من قبل مثل باعة الحلوى والفشار والأيس كريم. ومنهم من يطوف ببضاعته المحملة على عربات ومنهم من يفتحون الأرض (انظر الصورة رقم ٥). ومن هذا المنطلق ظهر بعض الباعة في المواسم المختلفة مثل صانعي الكنافة والقطايف في شهر رمضان.



صورة رقم (٢) توضح أحد محلات بيع الملابس الجاهزة



صورة رقم (٤) أحد محلات بيع الأدوات الصحية  
وهي من الظواهر الحديثة نتيجة لحركة المصار في المجتمع



صورة رقم (٥) أحد بائعي الآيس كريم الجائلين  
الذي زحف إلى المجتمع نتيجة لمتاعمة القرية لحي بولاق الذكور

وعلى الرغم مما تقدم فقد أظهرت المعيشة الميدانية أن هناك استمراراً في اتجاه أبناء القرية إلى مدينتي القاهرة والجيزة لشراء بعض المستلزمات التي لا زالت القرية تنقرض إلى وجودها مثل محلات بيع الأخصبة والأقمشة ومحلات بيع للحلوى والأسماك إلخ.

أما بالنسبة للعلاقات ما بين المدينة والقرية فما زالت المدينة تعتمد على القرية مع غيرها من قرى محافظة الجيزة كمورد للخضر وبعض المنتجات الزراعية ومنتجات الألبان. كما تعد القرية السوق التجاري الذي يتم فيه تصريف منتجات المدينة. وقد زاد هذا الاحتياج مع الزيادة السكانية لأبناء المدينة، وبهذا أصبحت العلاقة بينهما علاقة تبادل وتأثير وتأثر.

### ج- علاقات تعليمية:

تشير الدراسة إلى وجود ارتباط بين القرية والمدينة من الناحية التعليمية. فعلى الرغم من إنشاء المدارس الابتدائية والإعدادية بالقرية، إلا أن عدم وجود مدارس ثانوية قد أدى إلى التجاء أبناء القرية إلى المدينة للحصول على هذه الخدمات التعليمية في هذه المرحلة فقط.

### د- علاقات إسكان:

أدى الزحف السكاني من أبناء المدينة نحو القرية إلى حدوث ما يمكن أن نطلق عليه "علاقة إسكان" بين أهل القرية الأصليين والوافدين إليها من المدينة. وتفيد الدراسة أن هذه العلاقة قد أحدثت نوعاً من التفاعل بينهما يظهر أثره في كثير من التغيرات التي طرأت على مجتمع البحث. وتظهر الدراسة أن علاقة الإسكان ليست علاقة ذات اتجاه واحد، بل هي تفاعلية ذات اتجاهين حيث لا تقتصر على مجرد نزوح العديد من أبناء المدن للإقامة في القرية للأسباب التي تم تناولها فيما سبق، بل تتضمن أيضاً نزوح بعض أبناء القرية -خاصة من نالوا تعليماً جامعياً- للإقامة في مدن القاهرة والجيزة (خاصة من أبناء الطبقة العليا) نظراً لارتباطهم بأعمالهم، أو لأنهم وجدوا أن القرية لم تعد مكاناً صالحاً لإقامتهم بعد حصولهم على الدرجات العلمية الجامعية.

ومما لا شك فيه أن علاقة الإسكان لا تقتصر على مجرد حضور أفراد للإقامة بالقرية أو خروج البعض منها للإقامة بالمدينة، بل يعني الأمر وجود تفاعل بين ثقافتين مغايرة تنشأ عن الاحتكاك وتؤدي إلى حدوث تغير.

ولقد أظهرت الدراسة الميدانية أثر علاقة الإسكان هذه على عادات الطعام والتي سيتم تناولها في الفصول التالية. ومن الجوانب اللافتة للنظر أيضاً أن

علاقة الإسكان هذه قد أثرت في إحداث تغير في الأزياء في مجتمع البحث. ولعل القيام بجولة في مجتمع القرية يظهر مدى تعدد أنماط الأزياء بها حيث تظهر الأزياء التقليدية جنباً إلى جنب مع الأزياء الحديثة (وإن كانت لا تخالف روح القرية أيضاً). ولا يقتصر الأمر على أزياء النساء فحسب، بل يمتد ليشمل أزياء الرجال والأطفال أيضاً (انظر الصورة رقم ٦).



صورة رقم (٦) صورة لعدد من أفراد مجتمع البحث من الأطفال والنساء ويظهر فيها تعدد أنماط الأزياء بالقرية

وإذا بدأنا بالحديث عن أزياء النساء، فنجد أن الجلاب هو النمط التقليدي السائد في الريف، والتي أشارت إليه معظم الدراسات التي تناولت الريف المصري، والذي يختلف في لونه وطريقة تفصيله حسب مناسبة ارتدائه. فهناك الجلاب الذي يرتدى في ساعات العمل، ويصنع من أقمشة خفيفة (اللينو أو الليك)، ويتميز بوجود قصة على الصدر (مفردة) ونسده له باتساع، ووجود عدة كمرات في الظهر لتعطي مزيداً من الاتساع. وقد يصنع له كورنيش من أسفل أو ينسدل بدونه، كما يظهر في الصورة رقم (٧)، ليغطي القدمين. وهذا الجلاب خاص بالنساء كبيرات السن والمتوسطات العمر.



صورة رقم (٧) للجلباب الذي يرتدى في ساعات العمل والذي يتميز بوجود قصبة عند الصدر محلاة بكورنيش وهي ما يعرف باسم "المفردة"

وهناك أيضاً الجلباب الذي يرتدى داخل القرية وتختلف نوعية قماشه حسب الطبقة الاجتماعية. فبين أبناء الطبقة العليا والوسطى يصنع من أقمشة أعلى من جلباب المنزل (حرير صناعي). وبالنسبة للطبقة الدنيا يكون من نفس أقمشة جلباب العمل. أما ملابس الخروج خارج القرية فغالباً ما تكون جلباباً أسوداً من أقمشة حريرية في الصيف، والقطيفة في الشتاء (تنظر الصورة رقم ٨).





صورة رقم (٨) الزي الذي ترتديه النساء كبيرات السن للخروج ويظهر في الصورة أسود اللون مع غطاء للتحشم للرأس منسدلاً على الكتفين

وقد أثرت التغيرات الجديدة بالقرية على ملابس الشابات حيث أدت إلى ظهور الجلباب الجاهز الصنع، والذي يتميز بوجود رسومات وورود مشغولة بالقصب أو الألوان الزاهية والخيوط الذهبية. كما أثر التعلم، وخاصة بين الفتيات أو السيدات اللاتي يعملن في المدن، إلى اتجاههن إلى لفستان الطويل أو الجيب والبلوزة بدلاً من ارتداء الجلباب. حتى بدأ هذا الزي أكثر انتشاراً

ومألوفاً لدخل مجتمع البحث<sup>(٩)</sup>. أما بخصوص غطاء الرأس فقد كان ولا زال ارتداء منديل الرأس عند أداء الأعمال المنزلية هو النمط السائد. أما عند الخروج خارج المنزل فيتم وضع طرحة سوداء فوق المنديل. أما الفتيات والشابات وخاصة المتعلقات وكذلك السيدة العاملة فقد اتجهن إلى ربط رؤوسهن بإيشاريات تغطي الرأس تشبهاً بما يجننه لدى فتيات المدن من المحجبات.

وإذا انتقلنا للحديث عن ملابس الرجال فما زال الجلباب هو النمط السائد لملابس معظم الرجال بالقرية، والذي يختلف نوعه حسب مناسبة ارتدائه. فهناك الجلباب الذي يرتدى أثناء العمل وخاصة بالنسبة للعمال والفلاحين ويصنع من القماش بأنواعه. وهناك أيضاً الجلباب الذي يرتدى للخروج أو في المناسبات (الأفراح، العزاء) وغالباً ما يكون من الأقمشة الغالية الثمن الحريرية في الصيف والصوفية في الشتاء، وذلك بالنسبة للطبقة العليا والمتوسطة، والأقمشة من الألياف الصناعية للطبقة الدنيا. إلا أن هذا الجلباب يعتبر زي كبار السن فقط. أما الشباب فقد اتجهوا إلى مواكبة التغير بارتداء الملابس الإفرنجية (القميص والبنطلون). أما الطائفة فتقتصر على الرجال من متوسطي العمر الذين يرتدون الجلباب كنمط لزيهم مصحوباً بالكوفية (اللامسة) المصنوعة من الحرير أو للصوف. أما النسبة للفتيات فإن ارتداء (البغلة) لا زال سارياً بالنسبة لمعظم الرجال داخل القرية. ولقد بدأ ارتداء الحذاء بين جميع الرجال خاصة عند الذهاب إلى المدن أو بين الشباب داخلها.

وعن ملابس الأطفال فقد كانوا يرتدون النمط التقليدي وهو الجلباب، ثم لعبت عوامل التغير السالفة وخاصة التعليم دوراً حيث توجه الأطفال إلى ارتداء "التريننج" أو البنطلون والقميص أو الثورت و"التي شيرت" تشبهاً بأطفال الحضر (انظر الصورة رقم ٩).

ومن الجدير بالملاحظة أن عدم الاهتمام بلباس الأطفال الأحدث أو "الشبابي" حتى سن السادسة لا زال سارياً بالقرية. ويحصر الاهتمام بارتدائهم للأحدث و"الشبابي" حين خروجهم خارج القرية أو ذهابهم إلى المدارس.

ولا يفوتنا في هذا العرض أن نلاحظ أن للتغير لم يقتصر على الجوانب الخاصة بعادات الطعام وممات الأزياء فقط بل امتد ليشمل أوجه كثيرة أخرى، كالمساكن وذلك نتيجة للزحف السكاني على القرية بسبب موقعها. فتوافد أبناء

(٩) لاحظت الباحثة أثناء تجولها في شوارع القرية بزيها المشابه لزي معظم السيدات والشابات بالقرية عدم لفت أنظار المرأة أو تعجبهم كما هو مألوف في معظم القرى التقليدية. وكذلك لم تسمع الباحثة بأي حرج من زيها.

مدينتي القاهرة والجيزة أو بعض أبناء القرى المجاورة أو أبناء المحافظات الأخرى النازحين للإقامة في مدينتي القاهرة والجيزة، والذين لا تسمح إمكاناتهم بالحصول على مسكن ملائم، يواعد على ظهور نظام تأجير مساكن لـهؤلاء الغرياء، لأن التأجير يدر دخلاً شهرياً ثابتاً. ويشير إلى ذلك أحد الإخباريين بقوله: "كل اللي كان عنده بيت قديم فيه لوضه أو اثنين راح ماجرهم الأوضة للواحدة من ٤٠ إلى ٦٠ جنيه في الشهر".

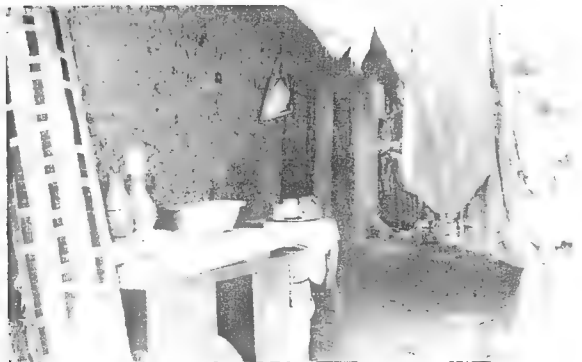


صورة رقم (٩) لتغير في أنماط الملابس حيث التحول من النمط التقليدي (الجلباب) إلى النمط الحديث (الترينج، والبنتلون والتي شيرت أو القمص والبنتلون)

وقد دلت الشواهد الميدانية على أن أهل القرية ممن استطاعوا شراء بيوت أخرى قاموا بتأجير مساكنهم القديمة (انظر الصورة رقم ١٠ ورقم ١١). وقد أشار الإخباريون إلى أن فكرة تأجير المساكن جاءت في وقت كانت القرية تعاني من ضعف مواردها الاقتصادية، وذلك حينما كان الفلاحون يعانون بسبب اعتمادهم على زراعة القطن وقلة العائد منه في ظل الظروف التي كانت قائمة.



صورة رقم (١٠) منزل قديم من المنازل التي تستغل  
لسكنى اللاجئين ويظهر في الصورة تهاك هذه المساكن



صورة رقم (١١) جانب من المساكن القديمة المخصصة للإقامة  
ويظهر في الصورة بعض أدوات طهي الطعام وأدوات الشاي وأدوات تخزين المياه

ولقد ترتب على وجود ظاهرة تأجير المساكن أو جزء منها حدوث تغيرات في إيكولوجية القرية، تمثلت في اتساع الرقعة السكنية، وذلك نتيجة لاتجاه بعض أبناء القرية ممن يملكون أرضاً زراعية إلى استقطاع جزء من هذه الأراضي لتبويرها وتحويلها إلى أرض مبان<sup>(\*)</sup> وإقامة بيوت سكنية عليها تتكون من طابقين أو ثلاثة لتسكن بعض هؤلاء الوافدين (انظر للصورة رقم ١٢ ورقم ١٣).



صورة رقم (١٢) إقامة البيوت السكنية على الأراضي الزراعية

وبمرور الوقت تحولت معظم الأراضي الزراعية إلى مناطق سكنية جديدة سميت بأسماء أول من سكن فيها (شارع الفقي، شارع الحاج علي...).

(\*) فيما عدا بعض أجزاء توقف تحويلها إلى أرض مبان بناء على القوانين التي ظهرت لتحرم البناء على الأراضي الزراعية بعد نقشي هذا الاتجاه في أنحاء مصر بصفة عامة.



صورة رقم (١٣) إقامة البيوت السكنية على الأراضي للزراعة

وإلى جانب ذلك فتاحت هجرة بعض أبناء القرية -خاصة من الطبقة الوسطى- إلى البلدان العربية مزيداً من الدخل الذي مكن أصحابها من الاتجاه إلى شراء أرض وإقامة بيوت عليها. ولقد امتد هذا التغيير الذي أصاب شكل المنازل إلى تغيير إيكولوجية للسكن من الداخل، ويمكن تفصيل ذلك على النحو التالي:

#### أ- الشكل الخارجي للمساكن :

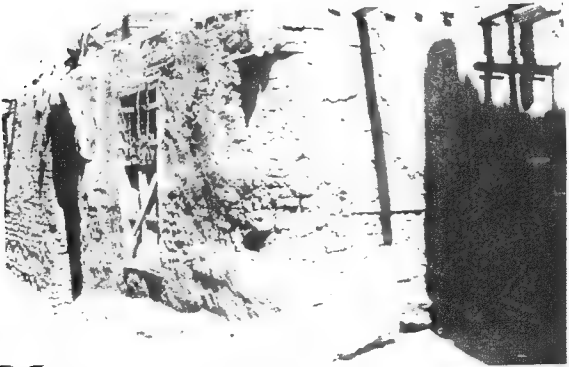
تشير الدراسة إلى وجود عدة أنماط من المساكن في مجتمع البحث :

**النمط الأول :** يتمثل في المنازل القديمة المبنية بالطوب اللبن، والتي اضطرت أصحابها من لا تسمح ظروفهم بتغييرها إلى الإبقاء عليها (انظر الصورة رقم ١٤).

**النمط الثاني :** المنازل القديمة المبنية بالحجارة، والتي اتجه بعض أفراد مجتمع البحث إلى بناء طابق أو طابقين فوقها (انظر الصورة رقم ١٥).



مسورة رقم (١٤) منزل قديمة مبنية بالطوب اللبن اضطر  
أصحابها لعدم القدرة الاقتصادية إلى الإبقاء عليها



مسورة رقم (١٥) المنازل القديمة المبنية بالحجارة والتي توجه بعض أفراد مجتمع البحث للبناء عليها

النمط الثالث : وهو النمط الذي صاحب ظاهرة تأجير المساكن، حيث تم بناء مساكن حديثة بالطوب الأحمر والأسمنت المسلح ترتفع إلى طابقين أو ثلاثة، وقد تصل إلى أربعة في بعض الأحيان، وتشبه المنازل المبنية في الحضر (انظر الصور أرقام ١٦، ١٧، ١٨، ١٩).



صورة رقم (١٦) نمط من المساكن الحديثة يشبه المساكن المنتشرة في الحضر



صورة رقم (١٧) لحد المساكن المبنية بالطوب الأحمر





صورة رقم (١٨) صورة توضح كثرة لبناء بالطوب الأحمر



صورة رقم (١٩) نمط من المصنوع الذي يرتفع  
إلى ثلاثة طوابق بنى بالطوب الأحمر والأسمنت المسلح

## ب- مورفولوجية المسكن من الداخل :

يمكن تبين التغير الذي حدث في شكل المسكن من الداخل في اتجاه بعض شاغلي المنازل القديمة إلى التخلي عن النمط التقليدي الذي كان يتميز بوجود الفناء الواسع، ويضم عددا من الحجرات التي يسكنها الأبناء حيث يستقل كل ابن وزوجته وأولاده بحجرة.

ولقد كان هذا الفناء يضم الفرن المخصص للخبز ومكاناً لطهو الطعام وتربية الماشية وحظيرة للطيور. ولقد شمل التغير الاستغناء عن حظيرة الماشية وتربية الطيور، وترك الجزء الخاص بالفرن وجانب آخر لطهو الطعام (انظر الصور أرقام ٢٠، ٢١) خاصة بعد أن اتجهت معظم الأسر إلى تأجير الحجرات التي كانت مخصصة للأبناء لكي يسكنها الغرباء بالإيجار. وقد دلت الشواهد الميدانية على أن أصحاب البيت قد ينتقلون للإقامة في الأبنوار العليا، وذلك في حالة تلبية طلب أو اثنين فوق هذه المنازل القديمة (وبخاصة المبنية بالحجارة).



صورة رقم (٢٠) مورفولوجية المسكن من الداخل ويظهر الفناء الواسع في المنازل القديمة محتفظاً بالفرن التقليدي إلى جانب البوتاجاز الذي يعمل الأدوات الحديثة للطهي



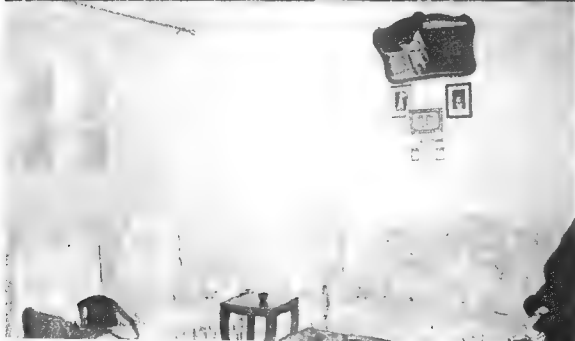
صورة رقم (٢١) تظهر فيه بعض الأدوات المخصصة للطهي

ومن الجدير بالملاحظة أن أرضية هذه المساكن القديمة وخاصة الأكلور السفلية أسمنتية، وإن كان بعض أهل القرية قد اتجهوا إلى تبليط الحجرات المؤجرة حتى ترضي أنواق المستأجرين.

أما التغيرات في أثاث المنزل فكانت من أهم التغيرات التي شملت الشكل الداخلي للمسكن، وذلك بفضل الرواج الاقتصادي الذي حدث بالقرية نتيجة لتغير نوعية المحاصيل، وزيادة التعليم والارتباط بالمدينة، وتغير أنواع المهن. ولقد كان أهل القرية فيما مضى لا يلقون اهتماماً بأثاث منازلهم إما لحرصهم على زيادة أملكهم من الأراضي الزراعية التي كانت المحور الأساسي في حياتهم، أو لعدم وجود فائض اقتصادي يسمح بالاهتمام بالأثاث أصلاً.

ولقد أسهمت للتغيرات المختلفة في اتجاه أبناء القرية من الطبقتين العليا والوسطى إلى الاهتمام بتجديد الأثاث في منازلهم لكي تشبه تلك الموجودة بالحضر (انظر الصور أرقام ٢٢، ٢٣)، كما ظهر الاهتمام بوجود الأدوات المنزلية الحديثة كالبيتاجاز والغسالة والتلفزيون والتكييف... إلخ إلى جانب محاولة تجهيز المطبخ على أحدث طراز تشبه بالحضر (انظر الصورة رقم ٢٤)

وتزويده بجميع الكماليات من خلطاء ومضرب كهربائي، وبيوتاجاز، ولدوات للطهي حديثة كالامستلمس استيل، والبيركس... إلخ. ولقد أسهم في إثراء هذا الاتجاه زيادة نسبة تعلم الإناث والالتحاق بالوظائف المختلفة في المدينة.



صورة رقم (٢٢، ٢٣) الحجرات المخصصة لاستقبال الضيوف والتي تشبه تلك الموجودة في المناطق الحضرية



صورة رقم (٢٤) المطبخ المكان المخصص لطهي الطعام  
ويبدو متشابهاً مع تلك الموجود في الحضر

ولا ننسى دور وسائل الاتصال الجماهيري من خلال ما تعرضه من مستحدث الأثاث، هذا فضلاً عن الثقافات الوافدة على القرية والتي أتت مع الوافدين للسكن وظهور عدد من المحلات المتخصصة التي تقوم بعرض منتجاتها ليشاهدها الجميع في الذهاب والعودة.

ومن التغيرات الأخرى التي طرأت على الممكن من الداخل نقل فرن الخبز من مكانه في الفناء الواسع إلى مكان آخر فوق أسطح المنازل. ويعتبر هذا مظهراً آخر من مظاهر التحضر خاصة بالنسبة للأسر التي تسكن منازل خاصة بهم. ولقد أشارت بعض الأسر إلى أن وجود فرن الخبز فوق السطح

يحمي المنزل من الدخان الذي يملأ المكان. وقد علفت على ذلك الزوجة في الأسرة رقم (ب - ٣) والمنتمية للطبقة الوسطى بقولها: "أمال ليـه حنـفـضـل حاطين القرن كده في وش ليلي رايح وجاي ونعباً المكان بالدخان هوـه احنا مش حنـفـضـل بـقـه".

ولعل ما أشرت إليه كان أحد الأسباب التي ساعدت بعض الأسر على الاتجاه إلى شراء القرن الذي يعمل بغاز البوتاجاز - وهذا ما سوف نشير إليه في الفصل الخاص بالخيز.

### ملامح إيكولوجية جديدة :

يلاحظ من يتجول في القرية اليوم أنها تكاد تنقسم إلى قسمين هما: المعتمدة القديمة والمعتمدة الجديدة. وقد سميت الأولى بهذا الاسم نظراً لاحتفاظ المساكن بملامحها القديمة، فهي مبنية بالطوب اللبن أو الطوب الأحمر غير المصالح طبقاً للمستوى الاجتماعي والاقتصادي. وهي مكونة في الغالب من طبق أو اثنين على الأكثر. وأرضية هذه المساكن ترابية غير مبلطة.

وتوجد المنازل متلاصقة بجوار بعضها البعض في دروب صغيرة<sup>(٥)</sup> (انظر الصورة رقم ٢٥). وقد سميت هذه الدروب بأسماء بعض الأفراد من الأسر الذين كانوا يقطنون بها مثل درب عابدين، درب شليي، درب عامر. وهناك أيضاً أحياء سميت بأسماء الأضرحة فيها مثل حي سيدي الأربعين، حي سيدي العراقي. وما زالت هذه المساكن تحتفظ بالنمط التقليدي في الأثاث والبناء الذي يوجد به قرن الخيز وعدم تخصيص مكان لطهو الطعام كما سبقت الإشارة.

لما المعتمدة الجديدة التي يطلق عليها بعض أفراد مجتمع البحث اسم "حي الزهور" (نسبة إلى وجود عدد من مشاتل الزهور ونباتات الزينة بها) فتتميز بوجود المساكن الحديثة التي يرتفع فيها عدد الطوابق إلى أكثر من طابق، قد يصل إلى خمسة. وهي مبنية بالطوب الأحمر المصالح المطلي وتأخذ مداخل هذه المنازل شكل المداخل الموجودة في منازل الحضر (انظر الصور أرقام ٢٦، ٢٧).

وأكثر ما يميز هذه المنطقة امتلاؤها بالمحلات التجارية مثل محلات بيع الألبان والسيور ماركت ومحلات بيع الملابس الجاهزة، إلى جانب وجود عدد من المقاهي التي لم يقتصر دور بعضها منها على مجرد تقديم المشروبات،

(٥) الدروب جمع "درب" وهو شارع صغير ضيق كثير الانحناءات.

وإنما تعدى ذلك إلى تقديم خدمات التليفزيون والفيديو وألعاب الورق (الكوتشينية) والطاولة. (انظر الصورة رقم ٢٨) لأحد المقاهي الموجودة بمجتمع البحث.



صورة رقم (٢٥) أحد الدروب القديمة في المعتمدة  
ويظهر في الصورة المنازل متلاصقة بجوار بعضها البعض



صورة رقم (٢٦) مدخل لمنزل من المنازل التي بنيت مؤخراً  
ويظهر الشبه الواضح بينه وبين منازل الحضر





صورة رقم (٢٧) الشكل الحديث لمدخل المنازل تشبه تلك الموجودة في الحضر



مسورة رقم (٢٨) مقهى على الطراز الحديث تقدم خدمات التلفزيون والفيديو والألعاب إلى جانب المشروبات المختلفة وهي إحدى وسائل الترفيه لكثير من رجال وشباب مجتمع البحث

والسمة المشتركة بين هذه الأحياء القديمة والجديدة على السواء أن نصف الشوارع سواء كانت جانبية أو فرعية غير مرصوفة تمتلئ بالأتربة التي تتحول بدورها إلى طين سواء بسبب الأمطار في الشتاء، أو بفضل مياه غسل الأواني أو الملابس التي يتم التخلص منها بإلقائها في الشوارع، أو لأن عملية الغسيل نفسها تتم أحيانا في الشوارع وأمام المنازل. فكثيرا ما نجد النسوة والأطفال جالسات على مدخل المنازل لأداء بعض الأعمال المنزلية (غسل الملابس والأواني، تنظيف الخضروات، تنقية بعض الحبوب... إلخ) (انظر للصورة رقم ٢٩).

كما تمتلئ شوارع القرية بالأطفال الذين يتخذون من الشوارع منتدى للعب. ولا يقتصر الأمر على الأطفال بل يمتد ليشمل الشباب، حيث يتجمعون في أوقات الظهيرة أو في المساء للمقابلات والممر أو قد يتجهون للجلوس على المقاهي والتي نستطيع القول بأنها تستنزف جزءا ليس قليلا من أوقات هؤلاء الشباب.



صورة رقم (٢٩) لفتيات تجلسن على مدخل أحد المنازل ويقمن بغسل الأواني

وتعاني شوارع القرية من طفح المجاري، لأن القرية ما زالت تعتمد في تصريف مخلفاتها على نزعها بعد تخزينها فيما يسمى بالترنشات. وتقوم عربات أهلية بنزح هذه المخلفات مقابل ٥ جنيهات عن كل مرة، حيث لا يوجد بالقرية الآن شبكة صرف صحي (انظر الصورة رقم ٣٠).



صورة رقم (٣٠) سيارة المجاري تنزح المخلفات من التراسات

وتتعم القرية بوجود للكهرباء ومن ثم تتار طرقاتها ومنازلها بعد أن كانت الإضاءة فيها سواء داخل المنازل أو خارجها بلمبات الجاز أو بالكلوبات. وقد لعبت الإثارة دوراً في انتشار أجهزة الراديو والتلفزيون بها مما انعكس بدوره على زيادة الاتصال ومن ثم المزيد من التغير.

كما تستفيد القرية أيضاً بالخدمات السلكية واللاسلكية حيث يوجد بها خطوط تليفونية. ولقد أنشئ مؤخراً سنترال إمبابية الإلكتروني والذي يقع على الطريق الرئيسي الذي يربط القرية بالقرى والمدن المحيطة مما كان سبباً في زيادة الاتصال بينها وبين المجتمعات الخارجية.

### ثانياً: الخدمات

نتناول في هذه الفقرة مختلف الخدمات والدور الذي لعبته في التغيرات التي حدثت بالقرية.

#### أ- الخدمات التعليمية:

شهدت القرية طفرة تعليمية في السنوات التي تعرض لها الريف المصري

منذ عام ١٩٥٢م. وقد تمثل ذلك في إنشاء مدرسة للتعليم الأساسي عام ١٩٥٦م، وكانت تختص بتعليم الذكور دون الإناث. ويرجع ذلك إلى عدم انتشار تعليم الإناث في تلك الفترة الزمنية. كما كان التعليم مقصوراً على أبناء الطبقة العليا وبعض أبناء الطبقة الوسطى بغرض التباهي والتفاخر. أما معظم أبناء الطبقة الوسطى فقد كانت وسيلتهم لتعليم القراءة والكتابة هي للكتاب. أما أبناء الطبقة الدنيا فكان التعليم لا يمثل لهم ضرورة إذ كان التعليم المجدي في نظرهم هو تعليم الذكور لفن الزراعة وتعليم الإناث أداء الأعمال المنزلية.

وفي عام ١٩٥٨ تم افتتاح معهد الأمل للمكفوفات<sup>(\*)</sup>، ثم تحول إلى ملحق للمدرسة الابتدائي (بنات) في عام ١٩٦٠. وفي عام ١٩٦٦ تحولت إلى مدرسة إعدادية وتم إنشاء مدرسة ابتدائية جديدة بدلا منها، وأصبحت المدرسة الإعدادية تضم البنين والبنات وتعمل فترتين صباحية للبنات ومسائية للبنين. ويبلغ عدد فصولها ٣٥ فصلا، ٢٣ صباحيا و ١٢ مسائيا، بلغ عدد الإناث ٩٥٠ تلميذة مقابل ١١٥٠ تلميذا<sup>(\*\*)</sup>. وقد يرجع انخفاض عدد الإناث في هذه المرحلة إلى اتجاه الكثير من الفتيات للزواج حيث لا زال الزواج المبكر من العادات السائدة بين أهل الريف إلى جانب رغبة الكثير من الفتيات في عدم إكمال تعليمهن، أما عن التعليم الثانوي فهو يمتد إلى خارج نطاق مجتمع البحث حيث يلتحق أبناء القرية من الذكور والإناث بالتعليم الثانوي العام أو التجاري في إحدى مدارس مدينة الجيزة أو في مدينة كرداسة وخاصة من أبناء الطبقة العليا والوسطى. ولقد كلن لموقع القرية دورا بارزا في ذلك.

ونود الإشارة إلى وجود عدد من المدارس للخاصة بالقرية والتي تم افتتاحها مؤخرا، وذلك في عام ١٩٩٢م وهي بالجهود الذاتية من تبرعات بعض كبار القرية. ومن هذه المدارس مدارس آل زايد للخاصة، مدارس أبناء المعتمدية، مدارس الأورمان للخاصة.

ويمكننا أن نبين اتجاهات أبناء القرية للتعليم ومدى تغير الاتجاهات نحو تعليم الإناث من بيانات جدول رقم (١).

ولقد جاءت الشواهد الميدانية لتؤكد زيادة نسبة التعليم بالقرية بلاضطراد خاصة الإناث، واتجاه أفراد الطبقة الدنيا إلى تعليم أولادهم، وكذلك التحاق عدد كبير من أفراد المجتمع بالتعليم الجامعي خاصة من أبناء الطبقة العليا وبعض شرائح الطبقة الوسطى. ويشير الإخباريون إلى أن الالتحاق بالمدارس كان قليلا

(\*) تم نقل المعهد إلى مدينة نصر.

(\*\*) بيانات تم الحصول عليها من إدارة المدرسة الإعدادية بالقرية.

فيما مضى، وكانت المدارس تقوم بتطبيق نظام اليوم الكامل الذي يقدم فيه وجبتان للتلاميذ يوميا. ومع الإقبال على التعليم وازدياد عدد التلاميذ اختصرت الوجبتان إلى وجبة واحدة. وظل هذا النظام ساريا حتى عام ١٩٨٠ ثم توقفت هذه الوجبة بسبب لزيادة عدد للتلاميذ.

#### ب- الخدمات الزراعية:

تقدم الخدمات الزراعية بالقرية من خلال الجمعية الزراعية، بنك القرية، الوحدة البيطرية.

١- الجمعية الزراعية : تقوم الجمعية الزراعية بتنفيذ تعليمات وزارة الزراعة وذلك في اتباع نوعية المحاصيل التي توصي بزراعتها، وحصر المحاصيل لصرف حصص الأسمدة من بنك القرية، ومد الزراعيين بحاجاتهم من التلقوي والأسمدة والأعلاف، ومنع إقامة المباني على الأراضي الزراعية، وكذا منح التراخيص في الحالات التي يمكن إقامة مباني فيها على الأراضي الزراعية، ومكافحة الآفات الزراعية.

٢- بنك القرية : ويتبع البنك الرئيسي للتنمية والانتماء للزراعي وقد كانت مهامه تنحصر في صرف الأسمدة والبذور للمزارعين سواء بالنقد أو بالأجل بضمان ملكية الأرض، ثم توسعت مجالات خدمته ليشمل الأعمال المصرفية مثل الودائع، دفاتر التوفير، حسابات جارية، إلى جانب تقديم قروض تسمين وقروض ميكنة زراعية.

٣- الوحدة البيطرية: وهي تتبع الهيئة العامة للخدمات الطبية البيطرية ومقرها للجمعية الزراعية بناها، حيث لا يوجد بالقرية مكان لهذه الوحدة ويجري بناء مكان مخصص لنقلها إليه. وتقدم هذه الوحدة خدمات لرعاية الحيوان حيث تتولى علاج الحيوانات وتحصينها ضد الأمراض المعدية، وذلك عن طريق إرشاد الفلاحين بطرق الوقاية والعلاج في حالات الأمراض الوبائية.

#### ج- الخدمات الصحية:

تخدم الوحدة الصحية بقرية المعتمدية حوالي ٥٤ ألف نسمة، وقد تم إنشاء الوحدة الصحية عام ١٩٦٢ وهي تتبع الإدارة الصحية بمركز إمبابة وهي عبارة عن مبنى مكون من دور واحد يضم قسما للأسنان أنشئ عام ١٩٨٥م ويعمل به طبيبان، وقسم خاص برعاية الأمومة والطفولة وأنشئ عام ١٩٩٠م ويعمل به طبيب ومساعدة مولدة، وحجرة العيادة الخارجية ويعمل بها طبيبان وثلاثة ممرضات. وإلى جانب هذا المبنى يوجد مبنى آخر يضم حجرة واحدة مخصصة

لمكتب الصحة ويعمل بها كاتبان ومراقب صحي. كما يوجد مبنى مكون من حجرة واحدة ودورة مياه وهو خاص بالمعمل ويعمل به أربعة من مساعدي معمل.

أما عن الخدمات التي تقدمها الوحدة الصحية فهي خدمات وقائية وعلاجية وتعليمية صحية. وذلك على النحو التالي:

**الخدمات الوقائية:** تتركز الخدمات الوقائية في التطعيمات المختلفة ضد الأمراض المتوطنة، وذلك من خلال تطعيم الأهالي ضد الأوبئة المنتشرة، وتلاميذ المدارس. ويتولى مكتب الصحة مهمة الإشراف على صحة البيئة وذلك من حيث النظافة العامة ومراقبة الأغذية والتأكد من سلامتها، ونظافة المياه وخلوها من التلوث، ورش الترع والمصارف سواء داخل القرية أو على حدودها، ويتولى معمل التحاليل مكافحة وعلاج البلهارسيا.

**الخدمات العلاجية:** تتركز الخدمات العلاجية في العيادة الخارجية المتمثلة في خدمات الطبيب الممارس العام للكشف على المرضى وتقديم العلاج اللازم لهم الذي يتم صرفه من الصيدلية الموجودة بالوحدة أو من خارجها على نفقة المريض، كما يقدم مركز الأمومة والطفولة خدمات لرعاية الحوامل والتوليد، كما يقوم المركز بتوعية النساء المترددات بأهمية تنظيم الأسرة حيث يقدم الوسائل المختلفة لمنع الحمل.

**الخدمات التعليمية الصحية:** وهي تلك التي تقدم للفتيات في فصل الصيف مقابل ٣٠ جنيه شهريا حيث تقدم لهم دروسا عن مهنة التمريض ومعلومات عن صحة البيئة، وذلك من خلال جمعية أصدقاء المرضى لتأهيل من ترغب للالتحاق بمعهد للتمريض بعد الإعدادية. وهناك خدمة مدرسية تقدم لتلميذات الصف لثالث الإعدادي من خلال بعض الدروس عن الإسعافات الأولية والتي تشرف عليها جمعية الهلال الأحمر بإشراف من وزارة التربية والتعليم حيث إنه من المقررات الدراسية على طلبة الإعدادي "مادة الصحة العامة" ويتم تدريسها داخل مبنى الوحدة الصحية ولعل قرب المدرسة من الوحدة سهل مهمة التنقل إلى الوحدة.





## د- الخدمات الاجتماعية:

تتولى الوحدة الاجتماعية الموجودة داخل نطاق الوحدة المحلية بصفتها للبين تقديم الخدمات المختلفة من صرف المساعدات والإعانات. كما تتولى تطبيق نظام قوانين التأمينات الاجتماعية على جميع المواطنين وصرف معاش السدادات. وكذلك تقديم معونة الشتاء لبعض الأسر المعتمدة، والإشراف على الجمعيات الخيرية الأهلية بأنواعها.

## هـ- الخدمات الثقافية والرياضية والترفيهية:

يوجد بالقرية مركز شباب يمارس فيه شباب القرية الأنشطة الرياضية وخاصة كرة القدم. كما يتولى النادي تنظيم رحلات ترفيهية. أما عن أجهزة التسجيل والتلفزيون والفيديو فمن اللافت للنظر أنه لا يكاد يخلو منزل من منازل القرية من وجود جهاز تلفزيون. أما أجهزة الفيديو فتوجد عند عدد قليل من أفراد مجتمع البحث. ويوجد بالقرية محلات لبيع أفلام الفيديو. ولقد كان لقرب القرية من للمدينة دورا بارزا في انتشار مثل هذه الخدمات الترفيهية. وإلى جانب ذلك هناك رحلات يقوم بها الشباب إلى المدينة للتسلية والسهر مساء.

## ثالثا : البناء الاقتصادي

### أ- النشاط الزراعي:

الزراعة هي أكثر الأنشطة الاقتصادية أهمية بالقرية وتبلغ مساحة الأرض الزراعية بالقرية ٩٣٥ فدانا بنسبة ٧٢% من المساحة الإجمالية للقرية. أما بقية مساحة الأرض فتستخدم كمبان، وبذا نستطيع القول بأن الزراعة هي المورد الأساسي لاقتصاديات القرية. ولقد ساعدت عوامل للتغير التي شهدتها القرية على تغير المحاصيل من محاصيل إعاشة كالقطن إلى محاصيل للمسوق كالخضروات مما نتج عنه سيطرة الطابع النقدي على النشاط الزراعي فحدث رواج لأصحاب الأراضي والمشتغلين بها، مما أدى بدوره إلى تصمين وضع الأفراد في مجتمع البحث. وقد جاء قول أحد الإخباريين موضحا ذلك: "إننا هنا في بلدنا كنا زي بعض الناس كلها مبوسطة ومعاهما فلوس والخير في البلد كثير والناس حالتها بقت كويسة أحسن من الأول"

فمما سبق يتضح أنه كان لتغير نوعية المحاصيل دورا بارزا في ارتفاع مستوى المعيشة. فقد كان القطن هو المحصول الرئيسي بالقرية، وذلك نتيجة

للاكترام بالدورة الزراعية ثم صدر قرار وزارة الزراعة رقم (٢٤) بإلغاء الدورة الزراعية عن قرى محافظة الجيزة بوجه عام، وذلك بهدف تكريس هذه القرى لزراعة الخضروات. وبمقتضى هذا الإلغاء تحول مجتمع البحث (باعتباره إحدى هذه القرى) من زراعة القطن إلى زراعة الخضروات. ولقد كان هذا التحول سببا في العديد من التغيرات التي حدثت بالقرية، فقد كانت زراعة القطن تبدأ من شهر مارس وتستمر لمدة سنة أشهر وطيلة هذه المدة تستمر رعاية الفلاح للمحصول دون الحصول على عائد مادي إلا بعد بيع المحصول وبعد انتهاء زراعة القطن يترك الفلاح الأرض لتستريح شهرين ثم يقوم في الأشهر الأربعة الباقية بزراعة الأرض بأحد المحاصيل الشتوية.

لما إذا تناولنا المحاصيل التي أصبحت للقرية تزرعها نجد أن الأرض الزراعية أصبحت تزرع ثلاث مرات في العام، ويعني ذلك أن هناك دخلا مستمرا طوال العام. فعلى سبيل المثال نجد المحاصيل الشتوية: البرسيم، والقمح، الفول والشعير، والخضروات (طماطم، خس، كرنب، سبانخ، خضرة)، أما المحاصيل الصيفية فنجد الذرة، والخضروات، والبنامية، والطماطم، والملوخية، والكرنب، والفاصل، ومحاصيل ما بين الصيف والشتاء وهي المحاصيل النيلية.

ومما هو جدير بالإشارة أن التغير قد تطلب استخدام الآلات الزراعية الحديثة بدلا من الآلات التقليدية فظهر موتور المياه بدلا من الطنبور، والجرار الزراعي بدلا من المحراث، ومكنية الدريس والتذرية بدلا من النورج، هذا فضلا عن تطور مستلزمات الإنتاج الأخرى من البذور والأسمدة والمبيدات، مما أدى إلى سهولة العمل الزراعي، وارتفاع إنتاجيته في نفس الوقت.

ومن التغيرات التي طرأت على مجتمع البحث ارتفاع ثمن الأراضي الزراعية حيث ارتفع سعر الفدان من ألف جنيه منذ عشرين عاما إلى قيمة تتراوح بين ثلاثين وسبعين ألف جنيه الآن. أما الأرض التي تجلور المباني فوصل ثمن الفدان فيها ١٢٠ ألفا بسبب قرب القرية من المدينة وزحف سكان المدن عليها للإقامة والعمل. ولقد كان هذا الغلاء سببا في :

• عدم شراء أراضي زراعية جديدة.

• بيع الفلاحين لأراضيهم الزراعية كأرض مبان وقجاهم إلى ممارسة أعمال أخرى غير زراعية.

• الاتجاه التي تفتت الأراضي الزراعية وذلك إما بسبب الميراث أو نظام البيع في حالة التأجير. ولا شك أن التفتت يشكل خطورة على الأرض الزراعية

بل وعلى الإنتاجية الزراعية للمجتمع المصري بصفة عامة. ويمكن أن نتبين ذلك من خلال استعراض الحيزرة الزراعية بمجتمع البحث كما يوضح الجدول رقم (٢).

#### ب- النشاط التجاري:

ينقسم النشاط التجاري بالقرية إلى ثلاثة أقسام رئيسية هي: تجارة المحاصيل الزراعية، تجارة الماشية، تجارة الألبان ومنتجاتها. ولقد كان لموقع القرية وقربها من مدينة القاهرة دوراً بارزاً في انتعاش النشاط التجاري لهذه القرية. ويمكن أن نتبين ذلك فيما يلي:

تجارة المحاصيل الزراعية: تعد تجارة المحاصيل الزراعية أحد الأنشطة الهامة المكمل للنشاط الزراعي وذلك عن طريق بيع فائض الخضروات الخاصة بالقرية إلى القرى المجاورة أو المدينة. وقد كشفت الدراسة أن المالك أو المستأجر يقوم ببيع زراعته لأحد التجار الذين يحضرون من القاهرة والجيزة لشراء محاصيل القرية. ويتم هذا البيع مع بداية ظهور المحصول على الأرض. ويتكفل التاجر بجميع التكاليف الخاصة بالمحصول من رش المبيدات حتى جني المحصول وتحميله. كما يمكن أن يتم بيع المحصول بواسطة صاحب الأرض أو مستأجرها نفسه حيث يتولى بيع المحصول لصالحه، ويتم ذلك إما داخل القرية أو عن طريق السوق المخصص للبيع في القرية، حيث تفتش الزوجة أو إحدى بناتها أرض الشارع لعرض الخضروات كمثرى الباتعين في السوق أو يتوجه الزوج وأبنائه للذكور لبيعه للتجار بالمدينة.

تجارة الألبان ومنتجاتها: وتعد أقدم أنواع التجارة التي يحترفها أهل القرية والتي لازمها الاستمرار إلى وقتنا الحالي. وتشير الدراسة إلى الدور الذي تلعبه النساء في هذه التجارة حيث يقمن بحلب الأبقار ثم بيع الألبان إلى التجار المعروفين بالقرية. ومن ناحية أخرى تقوم النساء بتصنيع هذه الألبان (زبد - جبن - أو جبن قديم "مش") وبيع هذه المنتجات إما داخل القرية أو لتجار الألبان.

ومن التغيرات الاقتصادية التي طرأت على القرية وكان لها دور في ازدهار حركة التبادل التجاري تحول السوق الأسبوعي من منسبة دورية محدودة تصحبها عادات وطقوس كبيرة إلى تبادل تجاري مستمر طوال ساعات النهار على امتداد أيام الأسبوع، فزالت السلع كما تنوعت وتجددت احتياجات الناس وحدث رواج ظاهر. وصاحب اختفاء السوق بصورته الدورية تغير في

جدول رقم (٧)  
الحيازة الزراعية بقرية المتعدية

الجملة			من ٣ لآل من ٥ الفدنة			من ٢ إلى ٣ الفدنة			من فدان لآل من ٣			كل من فدان إلى فدان		
ن	المساحة		ن	المساحة		ن	المساحة		ن	المساحة		ن	المساحة	
	ط	عدد الحاظرين		ط	عدد الحاظرين		ط	عدد الحاظرين		ط	عدد الحاظرين		ط	عدد الحاظرين
٣١٢	٣	٤٣٨	١٣	٦	٤	٥٥	١٨	٢٤	١١٠	٩١	٨٣	١٣٢	١٨	٣٧٧

للتعامل النقدي فأصبح هو الأساس الوحيد في التعامل بعد أن كان يتم التعامل بالمقايضة، وبالتالي دخلت الموازين وتغيرت الأسعار وأصبح مجتمع البحث ذا صلة قوية بالمدينة.

تجارة الماشية: تتم تجارة الماشية حية أو مذبوحة ويعتبر سوق الجمال الذي يوجد بقرية البراجيل سوقاً مناسباً لتصريف الماشية، وكذلك سوق السهرلية بقرية ناهيا. ولا يقتصر الأمر على مجرد بيع الماشية إذ يحترف للبعض تسميتها.

### ج- النشاط الصناعي:

أظهرت الدراسة أنه لا يوجد بالقرية صناعات تقليدية متميزة إلا صناعة منتجات الألبان. أما بالنسبة للصناعات الحديثة فيوجد بالقرية مصنع للملابس ومصنع للألمونيوم ومصنع للبلاط والقيشاني ومصنع للفخار، بالإضافة إلى وجود عدد من المشاتل بالقرية لزهور الزينة وهي من العلامات المميزة للقرية. ولقد ساهم وجود هذه المصانع في اتجاه بعض العاملين بالزراعة إلى تغيير مهنتهم وللتخلي عن العمل بالزراعة والاتجاه إلى العمل بأحد هذه المصانع.

### رابعاً: خصائص السكان

#### أ- الديانة:

غالبية سكان قرية المعتمدية من المسلمين حيث لا تتعدى نسبة من يدينون بالمسيحية ٥,٥% من جملة سكان القرية كما يوضح الجدول التالي<sup>(\*)</sup>:

جدول رقم (٣)

النوع	مسلم	مسيحي	يهودي	ديانات أخرى	الجملة
ذكور	٢٦٢٨١	١٥٥٠	-	-	٢٧٨٣١
إناث	٤٥٤١٧	١٤٤٤	-	-	٢٦٨٦١
الجملة	٥١٦٩٨	٢٩٩٤	-	-	٥٤٦٩٢

ويشير أهل القرية إلى أن هذا العدد من غير المسلمين (المسيحيين) ليسوا من السكان الأصليين وأن ذلك يرجع إلى الزحف السكاني حيث أن قرب القرية

(\*) مصدر هذه البيانات التعداد العام للسكان والإسكان، النتائج التفصيلية، محافظة الجيزة، ١٩٨٦، ص ٤٥.

من المدينة أدى إلى هذا الزحف المسيحي. غير أن عدد السكان الأصليين من المسيحيين لا يكاد يتجاوز عشر أسر كما أشار الإخباريون وهو ليس بالقليل، مما يتطلب دراسة مستفيضة خاصة بعاداتهم تكون مستقلة عن هذه الدراسة التي ركزت على عادات المسلمين فقط.

#### ب- الحالة الزوجية:

تشير الدراسة إلى أن الزواج يعد من أهم القيم في مجتمع البحث، ويرتبط ذلك بالناحية الدينية والأخلاقية حيث يشير بعض الإخباريين إلى ذلك بأن الزواج عصمة للرجل ومتره للبنت<sup>(٢)</sup>. وتظهر الدراسة أنه على الرغم من أهمية الزواج للإناث والذكور، إلا أن بيانات التعداد تظهر أن هناك تأخيراً في زواج الإناث حيث بلغت نسبة من لم يتزوجن من الإناث ٤% من جملة عدد السكان في حين ترتفع نسبة المتزوجين من الذكور إلى ٢٠% من جملة السكان كما يوضحه الجدول التالي<sup>(٣)</sup>:

جدول رقم (٤)

النوع	لم يتزوج أبداً	متزوج	عقد قران	مطلق	أرمل	غير ميين	جملة	أقل من السن	جملة السكان
ذكر	٣٠٧٢	١١٠٨٦	٨٠	٦٨	١٤٣	٨	١٤٤٥	١٣٣٧	٢٧٨٣
							٧	٤	١
أنثى	٢١٩٤	١١٢٠٧	٨٢	١٦٣	١٠٩٩	١	١٤٧٤	١٢١١	٢٦٨٦
							٦	٥	١
الجملة	٥٢٦٦	٢٢٢٩٣	١٦٢	٢٣١	١٢٤٢	٩	٢٩٢٠	٢٥٤٨	٥٤٦٩
							٣	٩	٢

وعلى الرغم مما يشير إليه التعداد إلا أن الواقع الفعلي يشير إلى التأخير في زواج الإناث وقد يرجع لانتشار التعليم الذي أدى بدوره إلى حدوث تغيرات في اتجاهات الاختيار للزواج حيث كان ذلك دافعاً لرغبة الكثير من الأسر خاصة لمن تسلك بناتهن درجات التعليم وتزوجيهن ممن يكافهن تعليمياً وهذا ما أشارت إليه الإخباريات بقولهن: "أبنا اصلنا علمنا بناتنا وعابزين ليهن جوازات

(٢) هذه البيانات مأخوذة من التعداد العام للسكان والذي يصدره الجهاز المركزي للتعبئة العامة والإحصاء، ١٩٨٦، ص ١٧٠.

كوبيه، مش متعوبين على البهلة من الحما واخوات الجوز وكمشان لا بتسوع كنس وتنظيف تحت البهائم مش زي زمان الواحدة كان غصب عنها، لكن دلوقتي البنات اتعلمت وتتنورت وملتحيش تعمل حاجات للفلاحين عافزين بيَقُوا زي بتوع مصر".

فمن القول السابق يتضح زيادة الاتجاه نحو التعليم والتحضر من خلال التشبه بالحضرية خاصة وأن قرب القرية من المدينة كان سبباً في ذلك. وقد دلت الشواهد الميدانية أنه على الرغم من ذلك، فإن هناك الكثير من الأمر تكثفي بتعليم بناتها حتى المرحلة الإعدادية وترغب في تزويجهم بعد هذا القدر من التعليم وذلك من منطلق أن زواج البنات ستره إلى جانب أن التعليم من وجهة نظرهم أصبح مكلفاً وأن البنات ليس لها إلا الزواج في النهاية. ولا يختلف الأمر بالنسبة للذكور حيث يحرص الآباء على أن يتزوج الأبناء للذكور في سن صغيرة حتى يستطيع أن يربي أولاده وهو في صحة جيدة وهذا ما يشير إليه الإخبارين بهذا القول: "الولد لازم يتجوز وهو صغير علشان يكبر ويلقي ولاده في كتفه".

وعلى الرغم مما يظهره الجدول من ارتفاع نسبة المتزوجين من الذكور إلا أن الواقع الفعلي يشير إلى ارتفاع نسبة من لم يتزوج من الذكور أيضاً. ولعل مرور عشر سنوات على بيانات هذا التعداد تكون سبباً في إيضاح ذلك حيث كشفت الدراسة أن ذلك يرجع إلى ارتفاع تكاليف الزواج حيث ارتفعت المهور، وكذلك ارتفعت أسعار المساكن خاصة وأن الكثير من الفتيات يرغبن في الإقامة في مسكن مستقل بعيداً عن أهل الزوج. كذلك الأمر بالنسبة للأمر التي ترغب في أن يقيم أبناؤها المتزوجون معها بعد زواجهم، إذ لا بد أن يكون لهم مسكن مستقل، وليس حجرة كما كان فيما مضى. كما يرغب كل من الذكور والإناث ممن يقدمون على الزواج أن يكون لهم مسكن مؤثث يحتوي على جميع المستحدثات التكنولوجية إلى جانب الأدوات الخاصة بالطعام وطهيها مما هو جديد وحديث وتشبهاً بما في المدينة. وقد ساهمت تلك التطلعات في ظاهرة التأخير في سن الزواج للذكور قليلاً بما كان شائعاً من قبل.

### ج- الحالة المهنية:

تعتبر مهنة عمال الإنتاج من أكثر الأعمال انتشاراً في مجتمع البحث وبإليها المهن التي تختص بالخدمات ثم المهن الفنية، ثم تأتي مهنة الزراعة وإليها العاملون بالأعمال المكتبية. وتظهر بيانات التعداد أنها تأتي في المرتبة الأولى بالنسبة للإناث وهذا ما يوضحه الجدول رقم (٥).

تقسيم المهنة حسب رقم (٥)  
جدول رقم (٥)

الجمعة		تقسيم المهنة حسب رقم (٥)							السرعة
السكان	لا مهنة لهم	جمعة	الأفراد الذين لا يمكن تصنيفهم حسب المهنة	عمال الإنتاج وعمال تشغيل وسائل النقل والعلامة والعلامة والعلامة	العمالون بالزراعة وتربية الحيوانات	العمالون بالخدمات	العمالون بأعمال البيع	العمالون بالخدمات المكتبية	
١٥٩٨٤	٢٧١٤	١٣٢٤٠	١٣٦٤	٥٢٩٢	١١٧٤	٢٠٣٧	٨٣١	١٠٥٠	١٣٧٨
١٥٢٧٣	١٣٨٧٨	١٣٩٥	٢٤٣	٥٣	٥	٧٣	٦٥	٥٤٣	٤٠٩
٣١٢٥٧	١٦٦٢٧	١٤٦٣٥	١٦٠٧	٥٤٤٥	١١٧٩	٢١١٠	٨٩٦	١٥٩٣	١٧٣٧

(٥) مصدر هذه البيانات التعداد العام للسكان والإسكان، النتائج التفصيلية محافظة الجيزة، ١٩٨٦، ص ١٤٥.



فمن خلال بيانات التعداد يتضح أن هناك مهناً استجذت بعد أن كانت مهنة الزراعة هي المهنة السائدة في مجتمع البحث. وقد جاء هذا متوافقاً مع ما أشار إليه أفراد مجتمع البحث إلى أن هناك عوامل كثيرة أدت إلى هذا التغير منها:

انتشار التعليم الذي أدى إلى تغير اتجاهات الشباب خاصة ممن نالوا قسطاً من التعليم إلى الابتعاد عن العمل الزراعي، والذي أصبح ينظر إليه على أنه مهنة غير نظيفة لا تليق بقسط التعليم الذي نالوه، ورغبة الكثيرين في مزولة مهنة كتابية تعطي مكانة لصاحبها وقد ساعد على ذلك :

١- وجود نظائر من المهن التي تقدم علناً اقتصادياً مرتفعاً والتي كان لقرب مجتمع البحث من المدينة دوراً بارزاً في ظهورها كالعمل في قيادة عربات الأجرة أو العمل عند أصحاب المحلات التجارية والتي افتتحت مؤخراً في مجتمع البحث أو الاتجاه إلى الأعمال خارج مجتمع البحث في المدينة.

٢- اتجاه بعض أفراد مجتمع البحث، وخاصة من العمال الزراعيين للسفر إلى البلدان العربية. وعلى الرغم من عزوف الشباب عن العمل الزراعي، إلا أنه ما زال بعض أبناء القرية وخاصة من كبار السن وأصحاب الأراضي الزراعية يعملون في مهنتهم الأصلية محاولين صد هذه التيارات، وذلك من خلال حرص أصحاب الأراضي الزراعية على جذب للعمل الزراعي، من خلال رفع الأجر حتى يجذبوا للعمل الزراعي ومعاملة على النحو الذي يفره بالاستمرار فيه.

### خامساً : التمسق القرابي

يتميز التمسق القرابي في مجتمع البحث ببناء ذي نمط خاص حيث تظهر الدراسة وجود أكثر من عائلة كبيرة بلغ عددها خمس عائلات وهي: عائلة الفقي، عائلة أبو موسى، عائلة الصعدي، عائلة أبو عميرة، عائلة أبو هيبه. وتضم كل منها مجموعة من العائلات التي تنقسم بدورها إلى أسر ممتدة كبيرة أو أسر ممتدة صغيرة، أو أسر نووية، أو أسر نووية مستقلة. وقد أطلق أبناء مجتمع البحث اسم "العائلات الكبيرة" أو "كبارات البلد" على هذه الأسر بسبب كثرة عدد أفراد هذه العائلات وكبر ملكيتها الزراعية لدخل أو خارج نطاق مجتمع البحث، بالإضافة إلى ملكيتها من العقارات والأماكن الأخرى. فضلاً عن امتلاك بعضهم لعدد كبير من رؤوس الماشية. ومما هو جدير بالملاحظة أن هذه العائلات ترتبط فيما بينهما بروابط المصاهرة والنسب التي تحولت مع مرور الوقت إلى روابط قرابية، مما كان له دور واضح في ظهور القرية كأنها وحدة

ولقد لعب الزواج داخلياً بين العائلات دوراً في زيادة هذه الروابط وإن كان المسبب الرئيسي للزواج الداخلي كما تظهره الدراسة الميدانية هو الحرص على ملكية الأسرة إلى جانب اعتراض الشباب على الزواج من خارج القرية خوفاً من اختلاف التقاليد والعادات. ويشير البعض من شباب القرية إلى ذلك: "الواحد ياخذ بنت بلده أمه الوالد عارف أصلها وفصلها وأمي من توبنا ونقدر عليها وتبقى عارفة طبعنا ومش مستغربة".

ويمثل نمط الإقامة في الأسرة الممتدة أحد العادات التي ساهمت في للزواج الداخلي، حيث تعرف بنت القرية أنها سوف تتزوج وتعيش مع حماتها في منزل ولجد تتلقى الأوامر منها، حيث كانت الحماة هي التي تتولى جميع شئون الأسرة. فهي تقوم بتقسيم العمل بين زوجات الأبناء والإشراف على أدائها وعلى الجميع تنفيذ أوامرها. لذا يعرف الشاب أنه إذا تزوج من خارج القرية فقد ترفض الفتاة الإقامة في نمط الأسرة الممتدة، وفي حالة الموافقة قد تحدث مشاكل نتيجة لاختلاف البيئات والثقافات وخاصة أن الزوجة الجديدة تريد أن تظهر أمام زوجها بأنها زوجة ماهرة.

ولقد أثرت التطورات الحديثة بالقرية على تغير نمط الإقامة، حيث بدأ الأبناء في الاتجاه إلى تكوين أسر نووية. وإن كانت قوة العادات داخل القرية قد أدت إلى اتخاذ هذه الأسر لشكل خاص بها حيث كان بعض الآباء يرفضون استقلال الأبناء، فظهرت "الأسرة النووية المستقلة" التي تعيش في كنف الأسرة الممتدة حيث تستقل الأسرة ليلاً عندما يلوي الزوج وزوجته ولولاده إلى منزلهم للنوم. ويكون هذا المسكن في الغالب في نفس المنزل الذي تسكن فيه الأسرة في شقة مستقلة. وقد ساعد الزواج الاقتصادي وكذا الاتصال بالمدينة على اتجاه أفراد المجتمع إلى بناء شقق سكنية لأولادهم في نفس المكان الذي يعيشون فيه. ولكن لا يستخدم هذا المنزل إلا للنوم فقط بينما يظل الابن وزوجته طوال اليوم في منزل الأب يطهون الطعام ويتناولوه معاً. وتتولى زوجة الابن القيام بجميع أعمال المنزل من طهو، خبز، حلب، غسل إلخ.

أما عن ظهور الأسرة النووية فقد ساعد الاتجاه إلى الزواج من خارج مجتمع البحث على وجودها، كما ساعد انتشار التعليم بين الإناث على ذلك، حيث ترفض الفتاة المتعلمة من القرية المعيشة في نمط الأسرة الممتدة وما

يتطلبه ذلك من أداء الأعمال المختلفة. كذلك ترفض الفتاة من خارج القرية ذلك أيضاً حيث ترى أنها حياة غريبة على نمط حياتها أو قد تكسون سمعت منها وترغب في الحياة المستقلة التي لا يتكلم فيها الأفراد. وقد انعكست هذه التغيرات على تغير الكثير من عادات الطعام في الأسرة من حيث نوعية الأطعمة وطريقة طهوها وظهور أصناف جديدة لم تكن معروفة من قبل، إلى جانب استخدام الطرق الحديثة سواء تلك المرتبطة بطهو الطعام أو تقديمه أو تناوله. وهذا ما سوف تحاول الدراسة للكشف عنه على مدار فصول الدراسة.



## الفصل الخامس

### الوجبات ونوعية الأطعمة

#### مقدمة

تشير معظم الدراسات إلى أن النمط الشائع في المجتمع المصري لعدد الوجبات هو ثلاث: الإفطار، والغذاء والعشاء. وتختلف المكونات كما تختلف الوجبة الرئيسية من مجتمع لآخر. وتشير الدراسات السابقة أيضاً إلى وجود ملمح تغير فيما يخص الاصطلاحية الإضافية التي تتميز بها المجتمعات الريفية. إلى جانب التغيرات التي طرأت على موعد ومكونات الوجبات الثلاث نتيجة لعدة عوامل. وسوف تحاول الباحثة من خلال هذا الفصل تحليل ديناميات تغير هذه الظواهر بشئ من التفصيل من واقع الشواهد الميدانية لمجتمع الدراسة والذي تتجلى فيه خصوصية القرى المتاخمة للمدينة، خاصة تلك التغيرات التي طرأت على موعد الوجبات وعددها ومكوناتها.

#### أولاً: عدد الوجبات

إذا كانت عادات الطعام في المجتمع المصري تشير إلى انتشار نظام الثلاث وجبات وهو ما يتفق مع احتياجات جسم الإنسان من واقع ما أشار إليه دليل الغذاء الصحي للمرأة المصرية<sup>(١)</sup>، إلا أن الواقع الفعلي لمجتمع الدراسة يشير إلى أن هذا العدد قد يتوافق مع النمط الشائع لدى العاملين بالوظائف والمهن ذات المواعيد الثابتة. وقد تبين أنه يمكن اختزالها إلى وجبتين فقط، نظراً لظروف خاصة ترتبط بالعبادات الشخصية كالاستيقاظ المتأخر أو الخروج إلى العمل مبكراً، مما يؤدي إلى عدم وجود وقت كافٍ لتناول الطعام.

وتبين من الدراسة أن هذه الظاهرة تمثل نمطاً شائعاً بالنسبة للسيدات العاملات ولربة المنزل التي تنتمي للطبقة العليا. أما فيما يخص الطبقة الدنيا فقد يتم اختصار عدد الوجبات إلى اثنتين أو حتى إلى وجبة واحدة، وخاصة بين الأسر ذات الدخل المنقطع، وهو ما أكدته دراسة علياء شكرى عن الفقر وميكانيزمات

---

(١) دليل الغذاء الصحي للمرأة المصرية، معهد التغذية، إعداد نخبة من المتخصصين في التغذية، الطبعة الثانية، ١٩٩٦.

## التكيف<sup>(١)</sup>.

وعلى العكس مما تقدم فقد يزداد عدد الوجبات إلى أربع، حيث تضاف وجبة أخرى إلى الوجبات الثلاث وهي ما يطلق عليها أفراد مجتمع البحث "وجبة مسد الجوف" أو "التصبيرة". وقد أشار بعض الإخباريين إلى أنها الوجبة التي يتم تناولها في حالة الشعور بالجوع بفرض "مد خاتة الجوع". وقد جاء قول إحدى الإخباريات موضعا ذلك: "الولد لما جوفه يفضى، ويحس بالجوع ياكل أي حاجة علشان يشبع ويملى جوفه".

فمن القول السابق يتضح أن هذه الوجبة تعد من الوجبات الخفيفة التي يتم تناولها في أوقات غير منتظمة<sup>(٢)</sup>. وهي تختلف عن تلك التي يتناولها الأفراد في أوقات منتظمة والتي أشار إليها الإخباريون بأنها "الطقة" أي ما يتم تناوله من طعام في وقت ثابت كوجبة الإفطار، والغذاء، والعشاء. ويتفق هذا التعريف للوجبة مع ما أشار إليه أحمد أمين في قلموس العادات والتقاليد والتعابير المصرية بأن "وجبة الطعام هي الأكلة التي تؤكل في وقت معين"<sup>(٣)</sup>.

## ثانيا: موعد الوجبات ومكوناتها

وعن موعد تناول هذه الوجبات ومكوناتها فقد أظهرت الدراسة الميدانية أن هناك اختلافا في موعد تناولها، وأن هذا الاختلاف ينطلق من عدة أبعاد منها: الطبقة، التعليم، المهنة وقرب مجتمع الدراسة من المدينة. ويمكن أن نتبين ذلك من خلال دراسة موعد ومكونات وجبات الإفطار، الغذاء والعشاء، وذلك على النحو التالي:

### ١- وجبة الإفطار:

أظهرت الدراسة الميدانية أن هناك اختلافا في وجبة الإفطار من حيث الموعد أو المكونات، فبالنسبة للموعد نجد أن هناك من يتناولون الإفطار بمجرد الاستيقاظ من النوم، ويطلقون عليها "الاصطباحة". وفي هذه الحالة يعتبرونها

(١) علاء شكري، الفخر وميكافزملت التكيف: رؤية سوسولوجية للدراسات المصرية في الثمانينات - تقرير أولي، نوفمبر ١٩٩٣، ص ٣٧.

(٢) أشارت إحدى الدراسات التي أجريت في الهند إلى أن هذه الوجبة الخفيفة هي التي تؤكل عندما يشعر الفرد بالجوع والتي أطلق عليها اسم Tiffin. لمزيد من التفاصيل انظر:

Judit, Katona-Apte: The Anthropology of Food and Habits, Aouton, (ed.)

١٩٧٥، p.٣١٠.

(٣) أحمد أمين، قلموس العادات والتقاليد والتعابير المصرية، القاهرة، ط١، ١٩٥٣، ص ٤١٣.

إفطاراً. وهناك نمط آخر يتم فيه تناول "الاصطباحة" باعتبارها شيئاً لتغيير الريق فقط وليست وجبة إفطار. ومن ثم يتناولون الإفطار بعد تناول "الاصطباحة" إما بعد الاستيقاظ بمساعات قليلة، أو ما يقرب من وقت الظهيرة.

وقد أجمع الإخباريون على أن "الاصطباحة" تعد من العادات المنتشرة بين أفراد مجتمع البحث سواء تم تناولها كوجبة إفطار أو كتغيير للريق بمجرد الاستيقاظ من النوم بغض النظر عن موعد الاستيقاظ.

والدراسة الميدانية تشير إلى أن تناول "الاصطباحة" في موعد شروق الشمس يُعد مقصوداً على الفلاحين، وذلك انطلاقاً من ضرورة الخروج إلى العمل الزراعي مبكراً. وقد أشار إلى ذلك أحد الإخباريين بقوله: "كان زمان تلاقي كل البيوت صاحبة في وقت واحد لأنه كان كله بيشتغل في الغيط ويخرج في وقت واحد، ولو قتي الحال تغير اللي بيشتغل في الحكومة واللى بيشتغل شغلة ثانية، والعيال بتتعلم، وكل واحد بيلكل في وقت مختلف عن الثاني".

وقد كشفت الدراسة الميدانية عن حدوث تغير في موعد "الاصطباحة" بالنسبة للعاملين في العمل الزراعي، وذلك بعد أن أصبح العمل الزراعي يبدأ متأخراً عن ذي قبل، ومن ثم أصبح تناولها يتم فيما بين الساعة السابعة والثامنة صباحاً. ويتفق هذا الموعد مع العاملين في بعض المهن التي يبدأ العمل فيها صباحاً كالوظائف الحكومية وغيرها. أما بالنسبة لباقي أفراد المجتمع فقد كان موعد تناولها يختلف حسب ظروف كل أسرة وطبيعة عمل ربة الأسرة، وكذا تبعاً لاختلاف فصول السنة، حيث قد يتم تناول "الاصطباحة" بالنسبة للزوجة والأبناء إما قبل البدء في أداء الأعمال المنزلية أو بعدها. أما في العطلات المدرسية فإن "الاصطباحة" قد تتأخر إلى وقت الظهيرة أو قد تُلغى، وذلك تبعاً لموعد الاستيقاظ من النوم، حيث تعد العطلة فرصة للأبناء للاستيقاظ المتأخر.

أما عن مكونات "الاصطباحة" فقد كانت فيما مضى لا تتعدى الشاي باللبن مع "البتلو" أو يكتفي البعض بشرب كوب من اللبن خلسة في حالة حلب الماشية في الصباح أو كوب من الشاي لمادة كنوع من تغيير الريق. وهذا ما أشار إليه أحد الإخباريين بقوله: "كان لازم للراجل منا يغير ريقه إن شاله على بق شاي".

وتشير الدراسة إلى حدوث تغير في بعض مكونات "الاصطباحة" فجد الشاي باللبن مع الخبز (العيش الفينو) أو الليسماط. وقد يتم استبدال العيش الفينو بالعيش الذي يُعد في المنزل (العيش الأرغفة)<sup>(٩)</sup>، وذلك بالنسبة لبعض مشرائح

(٩) هو نوع من أنواع الخبز الذي كان يصنع من الذرة وكان يعتبر عماد البيت الفلاحي،-

الطبقة الوسطى ممن يقومون بإعداد الخبز منزلياً.

كما قد يلجأ بعض شرائح الطبقة الدنيا إلى شراء العيش السوقي (رغيف الطابونة) وقد يكتفون بالشاي فقط بدون لبن.

ومن التغيرات الحديثة التي طرأت على مكونات "الاصطباحة" تناول بعض الأنواع من الخبز الإفرنجي، كالشريك، السميط، القراقيش، والبسماط والمتوفر بينهما من خلال المخازن الإفرنجية أو من منافذ بيع الخبز التابعة لوزارة التموين. أما الأفراد الذين يتناولون طعام الإفطار بعد ساعات من الاستيقاظ أو بعد تناول الاصطباحة، فقد كشفت الدراسة الميدانية عن وجود اختلاف في موعد تناولها وذلك وفقاً لفصلي الشتاء والصيف. ففي الشتاء حيث الارتباط بمواعيد الدراسة، فإن الأم العاملة تقدم لأبنائها قبل ذهابها للعمل كوباً من الشاي باللبن أو اللبن فقط حسب الرغبة (ووفقاً للبعد الطبقي). وقد يشاركهم في ذلك الزوجة والزوج. ويتم ذلك فيما بين الساعة السادسة والسابعة صباحاً. وقد تقدم المساندويتشات في أحيان قليلة، وذلك لعدم وجود شهية بعد تناول كوب اللبن. لذلك يأخذوها الأطفال معهم خوفاً من التأخر على المدرسة والعمل بالنسبة للزوجين. ومن التغيرات التي صاحبت هذه الوجبة تنوع مكونات هذه المساندويتشات ما بين الجبن الأبيض أو الرومي أو المربي أو الحلوة للطحينة أو البيض.

ولا يختلف الأمر بالنسبة للأطفال دون سن المدرسة فإنهم غالباً لا يتناولون شيئاً في المنزل. ويكون طعامهم خارج المنزل سواء كان ذلك في حضنة داخل مجتمع البحث أو خارجها بالقرب من عمل الزوجة، وهي من الملاح الحضرية في مجتمع يحمل السمات الريفية. ولعل هذه الظاهرة تعد من التغيرات الحديثة والتي صاحبت خروج المرأة إلى العمل نتيجة لتوسع دائرة تعليم الإناث في مجتمع الدراسة كمئات القرى الريفية.

أما عن وجبة الإفطار وموعدها فقد كشفت الدراسة الميدانية عن أن هناك اختلافاً في الموعد وفقاً لفصلي الشتاء والصيف. ففي الصيف تدفع العطلة الصيفية للمدرس على استيقاظ الأبناء متأخرين، كما تسهم حرارة الجو أيضاً في تأخير موعد النوم، وكذلك مشاهدة برامج التلفزيون التي تنتهي في ساعة متأخرة. فيساعد كل ذلك على الاستيقاظ المتأخر، ومن ثم يكون طعام الإفطار ما بين العاشرة والثانية عشرة ظهراً. وغالباً ما يتناول الأبناء هذه الوجبة

---

سردت أشرأت الباحثة إلى طريقة إعدادها ولواته في الفصل الخالص بالخبز.



بمفردهم خاصة بالنسبة للأسر التي تعمل فيها الزوجة والتي قد تعدها قبل خروجها، أو يقوم الأبناء بإعدادها بأنفسهم (بالنسبة للبالغين).

كما يعد هذا الموعد مناسباً أيضاً لبعض الأسر العاملة بتربية الماشية حيث تتجلى هذه المهنة في أداء العديد من الأنشطة في الصباح الباكر إذ يتطلب ذلك بعض الأعمال الخاصة بالماشية (تنظيف - حلب... إلخ)، ومن ثم يتم تناول الطعام بعد الانتهاء من هذه الأعمال، خاصة وأنه سبق ذلك تغيير الريق على كوب من اللبن بعد الانتهاء من عملية حلب الماشية.

لما بالنسبة للأسر التي لا تعمل فيها الزوجة فإن موعد تناول وجبة الإفطار يكون بعد الانتهاء من جميع أعمالها المنزلية. ويسبق هذه الوجبة تغيير الريق أو الاصطباحة كما سبق الإشارة.

ومما هو جدير بالإشارة أن موعد تناول وجبة الإفطار عند بعض الأسر في مجتمع البحث هو نفس الموعد الذي يتناول فيه الفلاح الأجير هذه الوجبة حيث ترسلها له أسرته. ويعد ذلك من الأمور الحديثة العهد بمجتمع البحث، حيث كانت تقدم من جانب صاحب الأرض مجلناً للعمال، وتعتبر جزءاً من أجرهم. فالعامل الزراعي يرى أنه لا ينال حقه إلا إذا أكرمه صاحب الأرض وقدم له الطعام.

وقد دلت الشواهد الميدانية على أن عادة إرسال أطعمة من جانب صاحب الأرض ما زالت موجودة، خاصة في مواسم العمل كالزراعة أو الحصاد حيث ترسل إلى العمال الزراعيين سواء كانوا من أبناء الأسرة أو مأجورين. إذ يرى صاحب الأرض أن تقديم مثل هذه الأطعمة تعينهم على العمل وتشعرهم بكرمهم من جانب صاحب الأرض<sup>(\*)</sup>.

ومن التغيرات الحديثة في مجتمع البحث والتي صاحبت أزمة الإسكان وازدياد حركة بناء المساكن، اتجاه العديد من أبناء القرية للعمل بهذه المهنة نتيجة لتنوع وتعدد المهن بمجتمع الدراسة، ومن ثم أصبح الطعام يرسل لهم من أسرهم إلى مكان عملهم، مما كان دافعاً لاستمرار عادة إرسال أطعمة على الرغم من هذه التغيرات التي لمستها في الشكل فقط مع الاحتفاظ بالوظيفة والمضمون (انظر للصورة رقم ٣١).

---

(\*) يتوافق هذا مع ما جاء في دراسة عالية حبيب والتي أجريت بمحافظة المنوفية عن المصاحبات الاجتماعية والثقافية لتغير نمط الإنتاج في القرية المصرية. دراسة متعمقة لاستخدام الوقت بلجدي لقرى بمحافظة المنوفية، رسالة دكتوراه غير منشورة، إشراف عليها شكري، كلية البنات - جامعة عين شمس، ١٩٩٣، ص ٣١٥.



صورة رقم (٢١) الطعام الذي ترسله الأسر لأبنائها الذين يعملون في حركة المعمار وبناء المساكن وتحمله النساء على الصينية الألمونيوم وهي من الأمور الحديثة العهد، وإن كلن لازمها الاستمرار من حيث احتفاظها بالمضمون

وإذا حاولنا إلقاء نظرة حول مكونات وجبة الإفطار نجد أنها تتكون من الأنماط التالية :

النمط الأول: يتكون من الفول أو الطعمية (أو هما معاً) مع الخبز والسلطة الخضراء أو المخلل والشاي.

النمط الثاني: يتكون من الفول المدمس أو الطعمية مع قطعة من الجبن القريش أو القديم (المش) مع الخبز والشاي.

النمط الثالث: الجبن القريش أو القديم (المش) مع الخبز والخضروات الطازجة والشاي.

النمط الرابع: الطعام المتبقي من وجبة العشاء مع الخبز والشاي.

النمط الخامس: الفول النابت مع الخبز والشاي.

ومما تجدر الإشارة إليه أن هذه الأنماط تتنوع وفقاً للبعد الطبقي، وللحالة الاقتصادية، والقدرة الشرائية للأسرة. فأفراد الطبقة العليا يتناولون النمط الأول أو النمط الثاني. ويعد النمط الثاني والثالث هو طعام الطبقة الوسطى. أما الطبقة الدنيا فينتشر بين أفرادها النمطان الرابع والخامس.

هذا وتشير الدراسة إلى أن الفول المدمس والجبن يعدان من الأطعمة المنتشرة في مجتمع البحث والتي لازمها الاستمرار وإن كان التغيير الذي حدث فيهما يرتبط بطريقة الإعداد والشراء نتيجة لمناخمة القرية للمدينة. وعن الفول المدمس أوضحت إحدى الإخباريات من كبار السن أنه كان فيما مضى يعد منزلياً حيث كان يدمس بإصضاجه في قدر من الفخار تسمى "لابوشة". وهي عبارة عن إناء يشبه الإبريق الفخاري إلا أن رقبته قصيرة ومتسعة نوعاً ما وله مقبضان للحمل منهما أثناء الاستخدام، وتكون عادة من اللون الأسود. وقد كان ينفخ في النار حتى رقبته بعد أن تسد فوهته<sup>(١)</sup>.

هذا وقد أدى انتشار الأدوات المنزلية الحديثة إلى اتجاه بعض أسر الطبقة العليا إلى تكميس الفول بواسطة "الداسة" المصنوعة من الألمونيوم، والتي يتم وضعها فوق البوتاجاز أو السخان الكهربائي. كما قد تلجأ بعض أسر الطبقة الوسطى إلى تكميس الفول في حلة طهي الطعام على وليور الجاز، وذلك بعد أن يتم نقع الفول في الماء من اليوم السابق حتى الصباح، ثم يوضع على الوليور حتى يتم النضج. ولكن للتغير الأكبر يتمثل في شراء الفول المدمس من الأسواق، حيث انتشرت في الآونة الأخيرة أعداد كبيرة من المحلات المخصصة لبيعها. كما ظهرت العربات التي تقف على جانبي شوارع القرية لبيع الفول والتي تعد أحد المعالم الحضرية نتيجة للمناخية لمدينة القاهرة. مما كان سبباً في سهولة الحصول عليه في أي ساعة من ساعات اليوم (انظر الصور أرقام ٣٢، ٣٣).

---

(١) أشار وليم لين في دراسته عن المصريين المحدثين إلى طريقة إعداد الفول وهي نفس الطريقة التي أشار إليها الإخباريون في مجتمع البحث، مما يوحي بأنها من العادات القديمة في المجتمع المصري.



صورة رقم (٣٢) عربات بيع الفول المنمنم أحد الملامح الحضرية والتي انتشرت في الأونة الأخيرة مما ساعد على سهولة شراؤه في أي ساعة من ساعات اليوم

أما بالنسبة للطعمية فتعد من الأطعمة الحديثة العهد بمجتمع الدراسة، ويتم شراؤها أيضاً من المحلات المخصصة لبيع الفول.

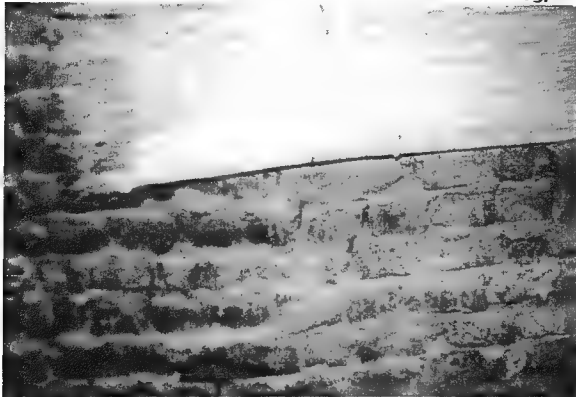


صورة رقم (٢٣) لحد محلات بيع الفول والطسمية والتي يقبل الناس على شرائها التي تعمل طوال اليوم

وعن الجبن فتشير الدراسة إلى أنها من الأنواع التي تحمل السمات الريفية والحضرية. فملاحها الريفية تكمن في إعدادها منزلياً، وهو نشاط تقوم به الأسر التي تعمل بمهنة تربية الماشية والمنتشرة على نطاق واسع بمجتمع البحث. لذلك تقوم هذه الأسر بإعداد الجبن بغرض الاستهلاك الشخصي أولاً. ويقمن بالاتجار بالفائض مع بعض المنازل المحيطة بهم. وتشير الدراسة إلى وجود نوعين من الجبن المصنع منزلياً، النوع الأول هو "الجبن كامل الدسم" وهي التي لا تكشط أو يؤخذ منها القشدة (وش اللبن). ويتم صنعها بأن يوضع اللبن بعد حلبه في مكان بارد ثم توضع فيه المنفحة حتى يتماسك. وبعد تماسكه تقوم ربة البيت بوضعه على حصير خاص صغير مصنوع من "الحلفا" وهو نبات أعواده طويلة، ولها منابيل بأطرافها، وبطريقة تسمح برشح الماء ونزوله من اللبن المتماسك<sup>(١)</sup>. ويتم وضع اللبن على الحصير لمدة ساعة (انظر الصورة رقم ٣٤). وقد يقل أو يزيد عن ذلك حسب درجة تماسك اللبن. وبعد أن يتسرب

(١) لمزيد من التفاصيل انظر: وليم لين، مرجع سابق، ص ١٢٦.

من اللبن كل ما به من ماء أو شرش يقطع على قطع متساوية، ويستخدم في ذلك سكين حاد وعصا توضع الحصير بالجبن فوقها حتى لا تنفوس الجبن، ثم يوضع الحصير فوق إناء أو حلة لكي يتجمع فيها الرشح. وبعد تقطيع الجبن تؤخذ للقطع وتوضع في إناء آخر ويرش عليها بعض الملح حتى يعطيها طعما مقبولا.



صورة رقم (٢٤) صناعة الجبن "الحصيرة" المستخدمة فيها وهي مصنوعة من نبات (الحظا) وهو نبات أعواده طويلة ولها سنابل بأطرافها

أما النوع الثاني من الجبن فهو الجبن "منزوع النسم" "القرش" وهذا هو الشائع والغالب في القرية. ويصنع هذا النوع بأن تؤخذ الزبد من اللبن أولاً ثم تكشط أعلاه بعد فترة بسكين وتوضع المنفحة في الكمية الباقية حتى يتماسك اللبن ويوضع على الحصير ويجري عليه الخطوات التي سبق ذكرها. ويقدر وزن الجبن في القرية بالكيلو سعر كيلو الجبن المنزوع النسم ٧٥ قرشاً. أما للجبن كاملة النسم فمعر الكيلو منها جنيهان تقريباً.

ومن المعالم الحضرية في مجتمع الدراسة بيع أنواع مختلفة من الجبن في محلات السوبر ماركت كالرومي، والنمستو، والفلامنك والتي يقوم على شرائها بعض شرائح الطبقة العليا والوسطى خصيصاً لعمل سندويشات الإقطار لطلبة

المدارس، أو لتناولها في وجبة العشاء، وهو ما سوف نشير إليه لاحقاً. وإلى جانب الأطعمة السابقة هناك أيضاً الفول الذابت الذي يتم تناوله فسي الإقطار وهو من الأنواع التي لازمها الاستمرار. وقد أوضحت الدراسة أنه من الأطعمة المنتشرة بين بعض شرائح الطبقة الوسطى ومعظم شرائح الطبقة الدنيا. أما فيما يخص الطبقة العليا فقد يتم تناوله حسب الرغبة، وفي بعض أيام الإجازات. وقد كانت الأسر فيما مضى تقوم بإعداده منزلياً لكونك بنقع الفول الناشف في الماء ثم نزعه وتركه جانباً ثم يغطى بقطعة من القماش ويترك حتى ينبت الفول] ثم يوضع في ماء على النار مرة أخرى، ويتم وضع الثوم والبصل والسمن ويترك حتى ينضج. ونظراً لأن إعداده يستغرق وقتاً طويلاً توجهت الأسر إلى شرائه جاهزاً خاصة وأنه أصبح يباع في شوارع القرية. وهذا ما توضحه للصورة رقم (٣٥).



صورة رقم (٣٥) إحدى سيدات القرية التي تقوم ببيع الفول الذابت في سوق القرية بعد إعداده منزلياً وهي من الملاحم الشعبية التي نتجت عن قرب مجتمع البحث من سوق بولاق وهناك نمط آخر لطعام الإقطار، وفيه يتم تناول بقايا أطعمة عشاء اليوم السابق، والتي تتكون من الخضروات المطهية، أو العدس أو البصلارة، أو

الكشري... إلخ. وهذا هو النمط المنتشر بين شرائح الطبقة الدنيا.

ويرجع تناول هذا النمط إلى عدم إهدار ما تبقى من طبخ الأمس، كما مساعد نظام البعوات الجاهزة (كيس مكرونة، كيس أرز... إلخ) على وجود هذا النمط أيضاً حيث تفضل السيدة طبخ الكمية كلها بدلاً من تركها أو إهدارها، ومن ثم قد تزيد الكمية. كما قد يرتبط تناول هذا النمط من الطعام بروى أفراد مجتمع البحث حول فائدة الطبخ في الصباح حيث يعتقد البعض بأن تناوله قبل التوجه إلى العمل يساعد على تحمل أعباء اليوم الشاقة. كما أنها تعينه طوال اليوم لحين العودة إلى المنزل في المساء. وهذا ما أكدته أقوال الإخباريين: "الطبخ في الصباح يخلي الواحد لماغه متممة" "الواحد لما ياكل شوية خضار بالدمعة قبل ما ينزل، يخلي الواحد يقدر يصلب طول اليوم". "أهي حاجة بتسند قبل الواحد ما يخرج لأحسن من اللقمة كم جبنة".

هذا وقد أشارت إحدى الدراسات التي تناولت عادات الطعام عند قدماء المصريين إلى أن عادة تناول خضروات مطهوة في الصباح من العادات الخاصة بالطبقة الحاكمة مما قد يوحي بأنها من العادات القديمة في المجتمع المصري<sup>(١)</sup> ككل، ومجتمع البحث بصفته جزءاً من المجتمع الأكبر.

## ٢- وجبة الغذاء:

لما عن الوجبة الثانية وهي "الغذاء" فجد أن مواعدها ومكوناتها يختلف وفقاً لكونها وجبة رئيسية أو ثانوية، وكذا وفقاً للبعد الطبقي والمهني للأسرة. ويمكن أن نتبين ذلك على النحو التالي :

أ- الغذاء كوجبة رئيسية: ويقصد بالوجبة الرئيسية الوجبة التي يجتمع فيها أفراد الأسرة حول مائدة الطعام لتناول أطعمة مختلفة العناصر الغذائية كالخضروات واللحوم والأرز والمكرونة... إلخ. وتشير الدراسة الميدانية إلى أن وجبة الغذاء تعد من الأمور الحديثة العهد بمجتمع البحث والتي نتجت عن التحلق العديد من أبناء القرية بالوظائف والمهن المختلفة ذات المواعيد الثابتة. ومن هذا المنطلق لتجهت الأسرة إلى تناول الطعام بعد عودة رب الأسرة من عمله ورغبته في تناول وجبة دسمة بعد يوم عمل شاق، خاصة وأن الخروج المبكر إلى العمل لا يتيح الفرصة لتناول طعام مناسب يستطيع من خلاله تحمل مشقة عمل يوم كامل بلا طعام، وعن موعد تناول وجبة الغذاء فيكون ما بين صلاة العصر والمغرب. هذا وقد أظهرت المعاشاة الميدانية أن التغير لم يقتصر

(١) S. R. Morcos, W. R. Morcos, Op. Cit, pp. ١٧-١٨.



على موعد بتناول هذه الوجبة فصب، بل شمل نوعية الطعام المقدم في هذه الوجبة أيضاً، فبعد أن كان يقتصر على الطعام المطهو بالصلصة. إلى جانب الأرز أو المكرونة، ظهرت أنواع جديدة من الأطعمة كان للتعليم الذي أدى إلى خروج المرأة إلى العمل والالتحاق بالأعمال المختلفة بالمدينة دور بارز في إحداثه، حيث أتاح الفرصة للحصول على بعض المعلومات عن طرق إعداد أصناف جديدة من الأطعمة التي لم تكن معروفة من قبل. وهذا ما أشارت إليه الزوجة في الأسرة رقم (١-٢)، فقد استطاعت من خلال عملها كمكترتبة بـ قسم الكيمياء بجامعة القاهرة أن تتعلم طريقة إعداد صينية "المكرونة بالبشمل"، وذلك من خلال إحدى زميلات العمل التي أحضرت إليها قطعة من المكرونة لكي تتذوقها عندما علمت بأنها تجهلها ولم تتقها من قبل. وبعد تناولها تعلمت منها طريقة الإعداد، والتالي قامت بإعدادها لأفراد أسرتها الذين أعجبوا بها، مما شجعها على صنعها مرات عديدة. وقد أشارت إلى ذلك قائلة: "أنا كنت فكرة أنها مش حاتمجبهم لكن حيروا وباعملها كثير، بالرغم من أنها بتأخذ وقت في العمائل لكن باحطها في الثلاثة، ووقت الأكل بأسخنها".

ومما سبق يتضح أنه إذا كان للاتصال بالمدينة دور في إحداث تغير فيما يخص أصنافاً من المأكولات لم تكن معروفة من قبل، فقد أظهرت الدراسة أيضاً الدور الذي تلعبه وسائل الإعلام من خلال التلفزيون والبرامج الخاصة بالمرأة، وما تقدمه من طرق إعداد هذه الأصناف الجديدة التي تحرص المرأة في مجتمع البحث على متابعتها والتعلم من خلالها.

كما ساعدت المستحدثات التكنولوجية على إعداد مثل هذه الأطعمة الجديدة فمن خلالها استطاعت هذه الزوجة العاملة أن تقوم بإعداد أكثر من صينية وتحفظها في الثلاثة، ثم تقوم بتسخينها وتما تشاء في فرن البوتاجاز.

ومما هو جدير بالذكر أن بعض هذه الأنواع الجديدة يرتبط إعدادها بالوضع الطبقي للأسرة، وذلك من حيث احتوائها على مكرونة، ولحم، ودقيق، وسمن، ولبن وكلها من الأغذية غالية الثمن. وإلى جانب ما سبق قد تلعب ثقافة الغذاء دوراً في اتجاه أفراد الطبقة العليا والوسطى إلى استبدال أطعمة وجبة الغذاء الرئيسية، ببعض الأكلات الريفية (كالبانجان المخدع، بالبنجان رومي، طماطم، بصل، ثوم، سمن) وللشكشوكة (بيض، طماطم، بصل، بقونس، دقيق، سمن) وبعض الأطعمة للحضرية كالבصارة، والعدس، والكشري، وذلك من منطلق أنها تقدم ساخنة وتعتبر دسمة وتشبع كليلة أساسية. هذا فضلاً عن اتجاه أفراد هذه الطبقة لضرورة التغيير، وأن الإنسان لا يفضل الاستمرار في تناول طعام واحد، أو تكراره بشكل كبير. وهذا ما أشارت إليه الزوجة في الأسرة رقم (١-١)

والمنتمية للطبقة العليا بقولها: "النفس لما تهافت على نوع معين من الأكل، نعمله على طول بديل الطبخ واللحم، أهوه شوية كشرى، حبة بصارة، أهو كله تغيير".

ومن جهة أخرى فقد تلجأ بعض شرائح الطبقة الوسطى إلى تناول هذه الأكلات بهدف التقليل من النفقات في تقديم عدد قليل من الأطعمة. وهذا ما أشارت إليه الزوجة في الأسرة رقم (ب-٢) والمنتمية للطبقة الوسطى بقولها: "هوه كل يوم طبيخ، كل قرش حيجي يروح على البطن، مال البانجان والكشري مش كله لكل".

ب- الغذاء كوجبة ثلثوية: وهي الوجبة التي أشار إليها الإخباريون بأنها التي يتم فيها تناول لكلة خفيفة حتى موعد تناول وجبة العشاء في المساء، وفيها لا يجتمع أفراد الأسرة جميعاً فكل فرد من أفرادها يتناول طعامه على حدة وفقاً لإيقاع يوم العمل.

وتشير الدراسة الميدانية إلى أن موعد هذه الوجبة عقب صلاة الظهر وهو نفس الموعد الذي كان يتناول فيه الفلاح طعام الإفطار في الحقل، والتي كانت لا تتعدى الجبن القديم (المش) والخبز<sup>(٩)</sup> "البتلو أو الأرغفة"، إلى جانب بعض الخضروات الطازجة من الحقل.

هذا وقد كشفت الدراسة عن حدوث تغير في مكونات هذه الوجبة وخاصة بالنسبة للعاملين بمهنة الزراعة. حيث اتجهت بعض أسر الطبقة العليا والوسطى إلى طهي الأرز المطبوخ، أو البانجان المقلّي، أو البطاطس المحمرة. والدافع وراء ذلك نمو الوعي بضرورة تناول وجبة بها نوع من النسم الذي يعين على أداء العمل الشاق، أو على البقاء بدون طعام لحين تناول الوجبة الأساسية مع الأسرة مساءً.

ونتيجة للتغيرات التي شهدتها القرية والتي نتج عنها التغير في المهن، حيث اتجه العديد من أبناء القرية إلى الالتحاق بالوظائف والمهن المختلفة، والتي تتطلب منهم البقاء خارج المنزل طوال اليوم مما كان سبباً في تناولهم لوجبة تعينهم على القيام بأعمالهم حتى العودة في المساء. وتتكون هذه الوجبة غالباً من الأطعمة الجاهزة والتي تباع إما في صورة سندويشات أو توكسل مع الخبز كالقول والطعمية، كما قد يتناول البعض أطباقاً من الكشري. وكلها من الأكلات الشعبية المنتشرة على نطاق واسع، داخل مجتمع البحث من خلال المحلات التي

(٩) حول مسميات وأنواع الخبز في مجتمع البحث انظر الفصل السابع من الدراسة الميدانية.

لفتحت مؤخراً نتيجة لمتاخمة القرية للمدينة، أو من خلال الحصول عليها من خارج مجتمع البحث كمنطقة بولاق وشارع ناهيا.

### ٣- وجبة العشاء:

يعتبر العشاء وجبة رئيسية لها موعد خاص يرتبط بطبيعة عمل الأسرة، ولا تختلف في مكوناتها عن وجبة الغذاء بوصفها وجبة رئيسية تحتوي على اللحوم والطيور والأسماك، والخضروات المطهية... إلخ من الأطعمة المختلفة المكونة للوجبة الرئيسية.

ويشير الإخباريون إلى أن وجبة العشاء كانت هي الوجبة الرئيسية والنسمة التي يتناولها الفلاحون عند عودتهم من الحقول بعد صلاة المغرب، وقد كشفت الدراسة الميدانية عن أن هناك استمراراً لهذا الموعد بالنسبة للعاملين بمهنة الزراعة، وكذلك للأفراد الذين يعملون بمهن تتطلب منهم البقاء خارج المنزل طوال اليوم.

وتدل الشواهد الميدانية على أن هذه الوجبة تعد مناسبة للذين يتناولون "الاصطباحة" في الصباح ثم يتناولون وجبة خفيفة ظهراً كما سبقت الإشارة.

وتعد وجبة العشاء الوجبة التي يحرص أفراد مجتمع البحث على تناولها، حيث يمثل التقاف الأسرة حول مائدة الطعام أحد القيم التي يحرص أفراد مجتمع البحث على تحقيقها، وهي تناول الطعام الجماعي حيث يلتقي أفراد الأسرة الذين فرقهم ظروف الحياة والعمل طوال اليوم، حتى وإن كانت هذه الوجبة ثانوية يتم فيها تناول الأطعمة الخفيفة.

وفي الفقرات التالية سوف نشير إلى وجبة العشاء كوجبة رئيسية، والأطعمة التي تقدم فيها سواء من اللحوم أو الطيور أو الأسماك أو تلك الأطعمة التي تقدم بلا لحوم.

وكذلك الأطعمة التي تقدم في وجبة العشاء باعتبارها وجبة ثانوية وهذا ما سوف نتبينه على النحو التالي.

### أولاً: وجبة العشاء كوجبة رئيسية:

١- الأطعمة التي تقدم مع اللحوم: تتناول الفقرات التالية الأطعمة التي تقدم مع اللحوم الحمراء والبيضاء. وقد كشفت الدراسة عن وجود خمسة أنماط من الأطعمة التي تطهى، والتي تختلف في عدد مرات تناولها وفقاً للبعد الطبقي

للأسرة. فقد اتضح أن تناولها يكون بمعدل يوم أو اثنين في الأسبوع بالنسبة للطبقة العليا والوسطى، ثم يقل عدد مرات تناولها ليصل إلى مرة كل أسبوع أو أكثر لدى الطبقة الدنيا. ونستطيع أن نتبين أنماط الأطعمة على النحو التالي :

**النمط الأول:** يتكون من الفتة (التسقية)، اللحم المسلووق مع الأرز والخبز، والخضروات المطهوه والسلطة الخضراء، والمخلال (إن وجد).

**النمط الثاني:** اللحم المسلووق والمحاشي بأنواعها، والخضروات المطهوه، والسلطة والخبز.

**النمط الثالث:** اللحم المسلووق والكسكسي، والبقول الجافة (اللوبيا أو الفاصوليا) والسلطة والخبز.

**النمط الرابع:** اللحم المسلووق والخضروات المطهوه<sup>(\*)</sup> الطازجة، والخبز والسلطة والمخلال (إن وجد).

**النمط الخامس:** الطيور بأنواعها (الدجاج أكثر الأنواع) لما الأنواع الأخرى فترتبط بمواسم واحتفالات معينة، ويطهى معها الخضروات أو المحاشي بأنواعها أو الأرز أو المكرونة...إلخ.

ومما تجدر الإشارة إليه أن هذه الأنماط تتنوع وفقاً لأيام طهو كل من اللحوم الحمراء والطيور والأسماك. وهذا ما سوف نتبينه على النحو التالي:

#### أ- الأطعمة المقدمة مع اللحوم الحمراء :

يعتبر يوم الخميس من كل أسبوع هو اليوم المخصص لطهو اللحوم لدى جميع الشرائح الطبقة -حتى وإن كانت بعض شرائح الطبقة العليا تتناول اللحوم في أيام أخرى- على الرغم من اختلاف موعد تناول الوجبات، وكونها وجبة غذاء أو عشاء. ويرجع ذلك لعدة اعتبارات: أنه اليوم الذي يتم فيه شراء اللحوم، كما أنه اليوم الذي ينهي الأسبوع، واليوم الذي يليه هو الإجازة الأسبوعية للأسرة ومن ثم يكون الاحتياج إلى وجبة دسمة يرتاح بعدها الإنسان، كما أن هناك اعتقاداً شائعاً في بعض قرى الريف المصري بأن يوم الجمعة يستحب فيه الاغتسال كسنة عن الرموسل ﷺ، وذلك حتى يكون للمسلم نظيفاً في صلاة الجمعة وسط المصلين. ولذا فإن كثيراً من القرويين يعتبرون يوم الخميس "ليلة الجمعة"

---

(\*) وعن طريقة طهو هذا النمط يتم سلق اللحم أولاً، وبعد نضجها يتم عمل تسبيكة من البصل المحمر في الزمن "تخدع" ويوضع فوقها الطماطم وبعض نضجها توضع الخضروات ثم يوضع قليل من الماء، وتترك حتى تنضج.

هو الوقت المفضل لانتقاء الأزواج. ومن ثم يكون طهو اللحوم وإعداد الوجبات الدسمة في ذلك اليوم حتى تكتمل بهجة المنسبة، وكذا للاعتقاد بأن الأكلة الدسمة تعطي قوة ونشاطاً للزوجين.

ويعد النمط الأول وهو التسقية (اللحم المسلوق والأرز والخبز) مع السلطة من أكثر الأنماط انتشاراً في هذا اليوم؛ حيث يقال: "يوم الخميس ده بتاع التسقية". خاصة بالنسبة لبعض أسر الطبقة العليا والوسطى. أما فيما يخص أفراد الطبقة الدنيا فيعد النمط الرابع هو الأكثر انتشاراً والذي يتكون من اللحم المسلوق والخضروات المطهية والخبز والسلطة والمخلل إن وجد.

ومما هو جدير بالذكر أن هذا النمط يرتبط بإعداده بالقدرة الشرائية للأسرة؛ ففي حالة وجود أموال تكفي لشراء اللحم يعتبر هذا النمط مناسباً لهذا اليوم (الخميس) ويتضح ذلك من قول الأسرة رقم (ج-٢): "ده العيال داخلين أهوه ١٥ يوم من غير لحم وطبخ".

وليس المقصود بالطبخ هو إعداد الخضروات والأرز ولكن يرتبط بإعداد اللحم وذلك كما يشير الإخباريون في مجتمع البحث.

ويعد اللحم الجملي من أكثر أنواع اللحوم تفضيلاً لأفراد المجتمع باختلاف أوضاعهم الطبقيّة. كما يمكن القول بأن قرى محافظة الجيزة قد اشتهرت بتناول اللحم الجملي، وقد لعبت عوامل متعددة في انتشاره أهمها وجود سوق للجمال بالقرب من مجتمع الدراسة مما كان لموقعه هذا دوراً واضحاً في زيادة الإقبال على هذا النوع من اللحوم، كما يرجع لرؤى أفراد المجتمع حول خصائص لحم الجمال من كونه مفيداً للجسم، وأن الشخص الذي يتناوله يكتسب قوة وذلك لما يتمتع به الجمال من صفات. وأخيراً لا نستطيع أن ننفل دور العوامل الاقتصادية في انتشار هذه اللحوم وذلك انطلاقاً من رخص ثمنها عن اللحوم البلدية حيث يصل ثمن الكيلو إلى إثني عشر جنيهاً فقط (انظر الصورة رقم ٣٦).



صورة رقم (٣٦) للحوم المنتشرة في مجتمع البحث  
والتي تختلف أسعارها وفقاً لنوع الزيتين

وفي محاولة للتكيف مع الفقر اتجه الفقراء إلى شراء ساقط الذبائح (الكوارع، الفشة، الكرشنة) (انظر الصورة رقم ٣٧)، ولا يقتصر الأمر على ساقط الذبائح بل قد يمتد أيضاً إلى بعض أجزاء الذبائح التي لا تصلح للطعام الآدمي، حيث يلجأ بعض أفراد هذه الشريحة إلى إضافة بعض الخضروات إليها (الطماطم والنبصل).

وهذا ما أكتنه معاشة الباحثة للأسرة رقم (ج-١) حيث تقوم الإخبارية بتنظيف قطعة من الجلد من الشعر الذي كان يكسوها ثم تقوم بغسل الجلد جيداً. وبعد أن تم تنظيفه تقوم بوضعه داخل حلة الطهي، وتضيف إليه الخضروات وقليلاً من الزيت. ولثناء القيام بهذا العمل قالت للباحثة: "شوفي بقي شطارتي، جيب الجلد بتاع كوارع الجمال عشان أطبخه للعيال، أصل الجزار كان بيرميّه لنا بقي باخده وناضفه واعمله أهوه فيه ريحة الطيبخ، ما دلم مافيش لحمه".

كما قد يتجه أفراد هذه الطبقة أيضاً إلى شراء عظام الحيوانات التي يمكن أن تعطى نكهة اللحم للأطعمة التي يطهونها والتي يشترون أكلها.



صورة رقم (٣٧) ساقط الذبائح (الكورع - الفشة - الكرشة)  
وهي من أكثر الأجزاء التي يتناولها أفراد الطبقة الدنيا

وإلى جانب ذلك هناك بعض البدائل التي يلجأ إليها بعض شرائح هذه الطبقة وهي من المنتجات الحيوانية كالدهن ويتم الحصول عليه من الجزائر، وذلك لكي يستخدم في الطهو بدلا من السمن أو الزيت أو حتى كبديل تعطي نكهة اللحم للطعام.

ومن الثابت علمياً أن استخدام الدهن في طهو الطعام يؤدي إلى ارتفاع نسبة الكوليسترول في الدم مما يؤدي إلى الإصابة بتصلب الشرايين<sup>(١)</sup>.

وقد أشارت الدراسات التي أجريت عن الفقر وميكائزمات التكيف إلى بدائل اللحوم التي يلجأون إليها كالعدس والبقول المدمس، والتي خلقت أيدولوجية للفقو

(١) دليل الغذاء الصحي للأسرة المصرية، معهد التغذية، الطبعة الثانية، ١٩٩٦، ص ١٨.

لدى شرائح هذه الطبقة فكرة أن الأطعمة البروتينية كالبيض واللبن (وهي من الأطعمة الغالية) تسبب حساسية للطفل، بينما الأطعمة الرخصية كالقنول مغذية ومفيدة<sup>(١)</sup>، وهذا جاء متوافقاً مع نتائج دراستنا، مما قد يدل على أنه قد تصبح هذه العادات سمة مميزة لأبناء الشرائح الدنيا من طبقة الفقراء.

ومما سبق يتضح مهارة هذه الطبقة وقدرتها على محاولة التغلب على الجوع وسد حاجته، وقد تلعب ثقافة الفقر دوراً في تقبل أفراد هذه الطبقة لمثل هذه البدائل الحيوانية والرضا بما هو موجود، ومحاولة الوصول إلى الغذاء الذي يعطي طاقة حرارية كبيرة بغض النظر عن فائدته الغذائية والصحية.

### (٣) الأطعمة المقيمة مع اللحوم البيضاء:

تعد الطيور (الأوز والبط والدجاج بصفة خاصة) من أكثر الأنواع انتشاراً بين الطبقات المختلفة، أما بالنسبة لباقي الأنواع فهي ترتبط بطبقة دون أخرى. فتضطلع الطبقة العليا وبعض شرائح الوسطى بإعدادها، وإن كانت مرتبطة في أغلب الأحيان بمناسبات مختلفة، كالولائم التي تقام فيها الأعياد الدينية والمناسبات الاجتماعية المختلفة. كما قد تقدم بناء على رغبة الأسرة في تناول نوع معين من الطيور.

وتدل الشواهد الميدانية على أن أفراد الطبقة العليا وبعض شرائح الطبقة الوسطى يتناولون الطيور، وبصفة خاصة الدجاج، مرتين في الأسبوع، وبعد النمط الخامس من أكثر الأنماط انتشاراً. ويتكون من المحاشي بأنواعها، أو الأرز أو الخضروات المطهية حسب الموسم والسلطة الخضراء والمخللات بأنواعها إن وجدت والخبز.

أما فيما يخص بعض شرائح الطبقة الدنيا فإن تناولهم للدجاج قد يتم بالتناوب مع اللحوم وربما تناولوه مرة واحدة كل أسبوعين، ويرتبط ذلك بالقدرة الشرائية للأسرة كما قد يرجع أيضاً لكون حجم الأسرة وزيادة عدد أفرادها، كالأسرة رقم (ج-٢). وقد جاء قول أحد أبنائها ليوضح ذلك: "لنا القواخ دي مخصصنا ما نتخلى عننا إلا حين وقين مرة في الأسبوع ويمكن كل ١٥ يوم ويمكن ما نقش خالص لكن للكبد بتأخها بتاكلها من وقت للتاني".

وقد كشفت الدراسة الميدانية أن أفراد هذه الأسرة قد يلجأون إلى شراء أجزاء الطيور كبديل عن الطيور الكاملة المتمثلة في كبد الدجاج والقوانص

---

(١) لمزيد من التفاصيل انظر: عياد شكري، الفقر وميكانيزمات التكيف - رؤية سوسيولوجية للدراسات المصرية في الثمانينيات، مرجع سابق، ص ٣٩.



خاصة، وأنها أصبحت تباع بمحلات بيع الطيور، أو من السوبر ماركت مجمدة. ويصل ثمن الكيلو منها إلى ثمانية جنيهات.

ولا يقتصر الأمر على الكبد والقوانص وحسب، بل أصبح مجتمع البحث الآن في ظل الظروف الاقتصادية يباع فيه الأجزاء الأخرى من الدجاج كالأرجل والأجنحة بل والعظام المتبقية من إخلاء (تشغية) الدجاج، وذلك بالكيلو، وحسب الطلب. ويصل ثمن الكيلو جرام الواحد من الأرجل والعظام إلى جنيهين اثنين.

وتطهى الكبد والقوانص بعد تقطيعها إلى قطع صغيرة مضافاً إليها البصل المقطع والطماطم والثوم وقليل من الزيت. وتوضع على نار هادئة حتى تنضج، ويقدم معها الأرز، أو تؤكل بالخبز في كثير من الأحيان. وتعتبر في هذه الحالة وجبة رئيسية كبديل عن طهو اللحوم في هذا اليوم. وتعد هذه الظاهرة من الأمور حديثة العهد بمجتمع البحث. ولعل قرب مجتمع البحث من المدينة أتاح الفرصة لظهور مثل هذه الأصناف الجديدة من خلال محلات بيع الطيور أو السوبر ماركت والتي افتتحت حديثاً في مجتمع البحث.

ولقد لعب التغيير الاجتماعي الذي صاحب ظهور التعليم وخروج المرأة إلى العمل دوراً في تقلص تربية الطيور، حيث كانت تربي أنواع متعددة في بيوت القرية كالحمام والأوز والأرانب والدجاج. وكانت لا تقي بالحاجة حيث كان طعام الدواجن من فضلات طعم الأسرة.

وفي بعض الأحيان كان يتم شراء الخضروات ذات الحجم الكبير التي تفضلها الأسرة بأسعار زهيدة كالكوسة والخيار... إلخ وذلك لتقديمها للطيور. ولم تنتج الطبقة الدنيا لتربية الدواجن، لأنها لا تستطيع إطعامها لعدم وجود فائض مستمر. وإلى جانب ما تقدم فقد أدى عدم وجود المكان المخصص لتربية الطيور بعد تقلص تربيته في المنزل، خاصة بعد أن توجهت معظم الأسر إلى تعليم أبنائها إلى تغيير نمط مورفولوجية المسكن حيث قاموا بهم حظيرة الماشية، وكذلك حظيرة الطيور. وسبب ذلك الرغبة في الانتقال إلى حياة عصرية جديدة تشبه بالمدينة، وهو الأمر الذي أدى إلى تغيير شكل المسكن فأصبح لا يتيح وجود مكان لتربية الطيور. وهذا وقد أظهرت الدراسة أن استمرار بعض الأسر في تربية الدواجن قد ينبع من محاولة التكيف مع تغيير نمط مورفولوجية المسكن، ومن ثم الاتجاه إلى بناء عشة صغيرة فوق سطح المنزل، وخاصة بالنسبة للمرأة المتفرغة لأعمال المنزل.

ومما هو جدير بالذكر أن معظم الأنواع التي تقوم الأسر بتربيتها لا يتم الاعتماد عليها في الأكل اليومي للأسرة، ولكن يتم الاحتفاظ بها إلى أن تحين

مناسبة، أو يأتي ضيوف الأسرة. وتشير إلى ذلك الزوجة في الأسرة رقم (ب)-  
(١) والمنتمية للطبقة الوسطى بقولها: "لما البيت يبقى فيه حاجة بتستري يكون  
للواحد مطمن أي حاجة يروح الواحد دايج على طول".

ومن ثم يكون الاعتماد على محلات بيع الطيور في الحصول على اللحوم  
البيضاء حيث أدى الارتباط بالمدينة إلى أن أصبحت هذه المحلات تقوم بتنظيف  
الدواجن بعد أن كان يتم ذلك لدخل المنزل، وتقوم به ربة الأسرة كجزء من مهام  
الطهو مما دعم الاتجاه إلى الشراء بدلاً من التربية. ولا شك أن انتشار التخصو  
ووصوله إلى مجتمع البحث كفيل بتحويل الاستهلاك إلى الاعتماد على السوق،  
وبالتالي تقلص دور التربية المنزلية للطيور وأصبح النجاج متوفراً على نطاق  
واسع طوال العام.

#### (٤) الأطعمة المقدمة مع الأسماك:

تعد الأسماك من الأطعمة غالية الثمن لذا فإن إعدادها وطهوها يعد مناسبة  
تنسم بطابع البهجة لتناول طعام شهى ولا يتكرر طهو الأسماك على فترات  
متقاربة. ومن خلال هذه الرؤية البهجة لوجبات الأسماك فإن تناول الأسماك يعد  
من المحظورات في أيام الحداد.

ويؤكل السمك بالخيز الذي يكثر تناوله ويعتمد عليه بصفة أساسية في  
هذه الوجبة، وقد يؤكل مع الأرز عند بعض شرائح الطبقة العليا. ومن أكثر  
أنواع الأسماك انتشاراً في مجتمع البحث "البطي"، وذلك نظراً لرخص ثمنه،  
ولتوفير بأحجام مختلفة تستطيع ربة الأسرة شراء الحجم المناسب لميزانية  
الأسرة، والعدد المناسب لأفرادها. حيث كشفت الدراسة الميدانية أن الاختلاف  
في تناول الأسماك تبعاً لحجم ونوع السمك يرجع إلى الاختلافات الطبقة، فأفراد  
الطبقة العليا يفضلون تناول السمك المتوسط الحجم الذي يميل إلى الكبر. أما  
أفراد الطبقة الوسطى فلا يأكلون إلا السمك للصغير، وذلك حتى يتم إعطاء عدد  
محدد من السمك (واحدة أو اثنين على الأكثر) لكل فرد من الأسرة وبذلك تحدد  
عدد الكيلوات المشترك من السمك بحيث لا يتبقى فائض وحرصاً على ميزانية  
الأسرة. ويفضل أفراد المجتمع أكل الأسماك مقلية لأنها تزيد من الإحساس  
بالشبع بأقل كمية من السمك، وذلك لأن بها دسامة علاوة على أن السمك  
المشوي يزيد فضلاته ومخلفاته، فتزيد الكمية المستهلكة.

في حين تتجه بعض شرائح هذه الطبقة إلى شراء السمك "الشاكورا" وهو سمك مجمد يتم بيعه في أسواق مجتمع البحث ويعتبر من الأسماك الرخيصة الثمن، ولقد كان لقرب القرية من المدينة دوراً بارزاً في ظهور هذا النوع من الأسماك والذي لم يكن موجوداً من قبل حيث اتجعت بعض السيدات من الباعة ممن يقمن ببيع هذه الأسماك في سوق بولاق إلى التوجه إلى مجتمع البحث لعرض بضاعتها من خلال السوق الموجود في القرية بصورة تكاد تكون يومية (انظر الصورة رقم ٣٨). وقد يتجه بعض شرائح الطبقة الدنيا إلى شراء هذا النوع من الأسماك أو شراء (الرنجة) بدلاً من الأسماك الطازجة، حيث إنها تباع بأسعار رخيصة، ويرجع ذلك إلى وجود مصنع للرنجة بإحدى القرى للقرية من مجتمع البحث.



صورة رقم (٣٨) الأسماك الرخيصة الثمن والتي تباع مجمدة والمعروفة باسم الشاكورة، كما يلاحظ بيع مستزلمات طهي السمك مثل الزيت والدقيق

ولعل موقع القرية وقربها من المدينة ومن القرى المحيطة كان سبباً مباشراً في ظهور مثل هذه الأصناف. كما كان لهذا الموقع أيضاً دور في الإقبال على شراء الأسماك الجاهزة (مشوية ومقلية) التي يتم بيعها في محلات مخصصة لهذا الغرض وقد أصبحت منتشرة على نطاق واسع من خلال "شارع ناها" الذي يعتبر من الشوارع التجارية ويعد همزة الوصل بين بعض قرى محافظة الجيزة والمدينة.

ولقد ساهم انتشار هذه المحلات في اتجاه كثيرين من أبناء القرية إلى شراء

الأسماك الجاهزة، ويتبلور ذلك بصفة خلسة بالنسبة لبعض السيدات العاملات وخاصة في حالة العودة المتأخرة من العمل مع عدم إعداد وجبة للأسرة قبل ذهابها إليه أو في حالة إحساسها بعدم الرغبة في الطهو أو في حالة إحساسها بالتعب. وفي هذا الصدد تشير الزوجة في الأسرة رقم (١-٣) والمنتمية للطبقة العليا بقولها: *أحياناً يراجع من الشغل متأخرة الألفي يتابع السمك بيشوي أروح وأخدة كيلو ونص ومعاء طحينية وعيش وناكل على طول لول ما أروح*.

وقد عللت الزوجة حينها لأكل السمك بكثرة بأنها قد تفوت ذلك في أسرتها منذ الصغر، إلى جانب معرفتها بقيمة الأسماك الغذائية وذلك لاحتوائها على الكالسيوم والليود اللازمين لبناء الجسم. هذا وقد يقوم رب الأسرة بشراء هذه الأسماك في طريق عودته من العمل، أو في يوم الإجازة، وذلك تبعاً لرغبة الأسرة في التغيير أو للراحة من إعداد الطعام.

#### (٥) الأطعمة التي تقدم بلا لحوم:

يقتصر تقديم الأطعمة التي تحتوي على بروتينات نباتية أو خضروات بلا لحوم، وكذا الأطعمة للنشوية على أي يوم من أيام الأسبوع، ولا يعني ذلك اقتصر تقديم الخضروات والنشويات على هذه الأيام فقط. حيث يلجأ بعض أفراد مجتمع البحث لطبقاته المختلفة إلى تناول الأطعمة التي تحتوي على اللحوم في كل من وجبتي "الغذاء" و"المساء" كوجبة رئيسية ومن هذه الأطعمة:

- للخضروات المطهوه الطازجة حسب الموسم والأرز والسلطة.
- الخضروات المطهوه والخبز والسلطة والمخللات إن وجدت.
- محشي الكرنب والخضروات المطهوه والسلطة والخبز.
- البقول الجافة (اللوبيا - الفاصوليا) مع الأرز والسلطة والخبز.
- العدس المطبوخ والخبز وبعض الخضروات الطازجة (كالصل، والخس).
- الكشري أو البانجنات المخدع أو البصارة أو الشكشوكة والخبز.
- للمكرونه أو الأرز مع السلطة والخبز.

ومما هو جدير بالذكر أن هذه الأطعمة تقدم أيضاً مع اللحوم في الأيام التي تطهى فيها، ويمكن تقديمها أيضاً بدون لحوم حيث يتم طهوها بالماء أو باستخدام الدهن. وأما طريقة طهو الأطعمة بلا لحوم (يقتصر ذلك على الخضروات) فتختلف تبعاً لنوعية الخضروات. فمثلاً بالنسبة للملوخية يتم طهوها من خلال تسبيح قطعة من السمن أو قليلاً من الزيت، ثم وضع الماء وبعد غليانه يتم وضع

الملوخية ثم تقلى بالثوم. وقد ظهرت حديثاً الشوربة الجاهزة (مرقة الدجاج الجاهز) والتي تباع عند محلات البقالة في مجتمع البحث حيث يتم استخدامها بدلاً من السمّن والماء.

لما عن أنواع الخضروات الأخرى، ففي حالة طهو البسلة الخضراء أو اللوبيا أو الفاصوليا مثلاً يتم عمل تمبيكة من البصل المحمر في السمّن "تخدع" ويوضع عليها الطماطم بكمية كبيرة وبعد نضجها توضع الخضروات ثم يوضع عليها "مرقة الدجاج الجاهزة" ويترك حتى تتضج.

ولا شك في أن طريقة الطهو من خلال "التسبيك" تفقد الأطعمة فائدتها، كما أن استخدام المرق الجاهز الذي لا يحتوي على أية فيتامينات، بالإضافة إلى احتوائه على بعض المواد الدهنية التي لا تقي بالاحتياجات الجسم. وقد أشارت لذلك الدراسات التي أجراها متخصصون في مجال التغذية، كما أكد دليل الغذاء الصحي للأسرة المصرية على أن أفضل وسيلة لطهو الطعام هو استخدام المرق المتبقي من سلق اللحوم أو الطيور، وذلك بهدف التقليل من الإصابة بأمراض سوء التغذية. غير أن أفراد مجتمع البحث يفتقدون الوعي بذلك حتى بالنسبة للطبقة العليا، ويرون أن التسبيك طريقة أو عادة في الطهي متوارثة تطبي الطعام مذاقاً مستساغاً، وأن استخدام البدائل المختلفة للحوم مثل المرق الجاهز تشير إلى مهارة ربة الأسرة من حيث محاولة صيغ الطعام بنكهة للحوم<sup>(٩)</sup>.

هذا وبعد تقديم طعام بلا لحوم في عدد من أيام الأسبوع جزءاً من الثقافة الريفية التي تنبثق من اعتقاد أفرادها ضرورة إراحة المعدة من أكل اللحوم أياماً في الأسبوع أو بهدف التغيير حتى لا تزهّد النفس للحوم من كثرة تناولها أو بهدف توفير من النفقات.

وقد تلجأ بعض شرائح هذه الطبقة إلى طهو بعض الخضروات التي تعجها الأرض بطبيعتها كالكر، والشكوريا، والرجلة، ويرجع ذلك لما تتمتع به البيئة الريفية من مباحات مزروعة تنبت خلالها هذه الخضروات وقد تضيف بعض شرائح هذه الطبقة إلى للخضروات السابقة أثناء طهوها البقول وذلك لكي تزيد من كميتها حتى تكفي أفراد الأسرة، أو بهدف تغيير طعمها من طهوها المعتاد بمفردها، ويطلق عليها اسم "خلطة على بعضها" ومن هذه الأصناف تذكر "القول المدشوش" ويتم الحصول عليه من العطار ثم يسلق في الماء ويصفى ويضاف إلى "الشكوريا" بعد تقطيعها ثم إضافة البصل والطماطم والزيت، كما يمكن

(٩) لمزيد من التفاصيل حول ذلك انظر الفصل التاسع.

إضافة للحمس على الكوسة المطهوه وعلى "البامية" ويقال "عمس على كوسة" أو "عمس على بامية" "عمس على رجلة" حيث يتم تقطيع الرجل ووضعهما فوق الحنص بعد نضجه وتؤكل جميع الأصناف بالخبز.

ويجمع الإخباريون من كبار السن على أن هناك بعض الأصناف التي كانت تعد فيما مضى خصيصا لوجبة العشاء والتي يمكن إعداها بالحوم أو بدونها ومنها المخروطة، والعصيدة، والرشته والشعرية، وأن هذه الأطعمة كانت تعد باستخدام السمن والدقيق، حيث لا يكاد يخلو بيت من بيوت مجتمع البحث من وجودها، حتى بالنسبة للطبقة الدنيا والتي كان يطلق عليها "اللقة اللينة" أي التي يستخدم فيها الدقيق والسمن وتشير إحدى الإخباريات إلى ذلك بقولها: "طول ما الدقيق والسمن كانوا في البيت الواحدة ما تشلش هم أي حاجة يحب للواحد يعملها يقوم يعملها على طول من غير تفكير، كنا فاضيين نعمل أي حاجة دلوقتى لما نقول عاوزين نعمل مخروطة أو رشته تقول مرات ابني يا ختي بلا رشته بلا عجن بلا لك".

ومما سبق يتضح أن الاعتماد في إعداد وجبة العشاء كان يقتصر على الدقيق والسمن ويرجع ذلك إلى توافرها بصفة دائمة في المنزل، مما كان يسهل عملية الإعداد دون أن يكلف ذلك الزوجة أو ربة المنزل مشقة التوجه إلى السوق لشراء لوازم وجبة العشاء. ثم إن الشراء يمثل عبئا على ميزانية الأسرة، أما الاعتماد على الدقيق والسمن المتوفرين في المنزل فيعطي راحة ولعلنا لربة الأسرة إذ تستطيع إعداد طعام لأسرتها في أي وقت علاوة على أنه لا يرهق ميزانية الأسرة.



لما الآن فقد شهدت هذه الأطعمة ترجعا ملموسا، حيث كانت المرأة في الماضي متفرغة لأعمال البيت ورعاية الأسرة، ولا يشغلها سوى محاولة إتقان مثل هذه الأطعمة وتنويعها وتطويرها. أما بعد انتشار التعليم واتجاه معظم الأسر إلى تعليم الإناث، وما ترتب عليه من خروج المرأة إلى العمل، فقد أصبحت المرأة غير متفرغة خلافا لما كان عليه الحال قديما خاصة وأن إعداد مثل هذه الأصناف يتطلب جهدا ووقتا. وعلاوة على ذلك فقد أدت التغيرات الاقتصادية إلى ارتفاع سعر الزيت، وبالتالي قلة وجود السمن في المنزل، مما أدى إلى أن أصبح إعداد هذه الوجبات يمثل عبئا اقتصاديا. ومن ناحية أخرى أدى الاتصال بالمدينة عن طريق الالتحاق بالأعمال المختلفة إلى تعلم أنواع جديدة لم تكن معروفة من قبل، مما يعد دافعا إلى محاولة المرأة من جانبا للتجديد ومسايرة

التغير، كما لعب اتصال القرية بالمدينة وزحف المدينة على القرية دوراً في ظهور العديد من المحلات التي تباع أطعمة تصلح أن تقدم للأسرة كوجبة رئيسية مما ساهم في اندثار وجود مثل هذه الأطعمة (المخروطة والعصيدة والرشنة). وفي السطور التالية سوف نحاول الباحثة تقديم وصف تفصيلي لطرق إعداد بعض الأكلات التي كانت تقدم في وجبة العشاء، والتي رصنتها الباحثة من الإخباريات من كبار السن. ومن هذه الأنواع :

#### العصيدة:

تعد العصيدة من أشهر الأكلات الشعبية في التراث الشعبي والتي كانت منتشرة عند كل من الريفيين والبدو. وتشير الدراسة إلى أن العصيدة كانت تعد بصورة يومية في معظم منازل مجتمع البحث، وذلك في وجبة العشاء. ويرجع ذلك لاحتوائها على مكونات ميسورة ومتاحة في كل منزل كالذيق والماء والسكر. وتصنع العصيدة من الذيق والحبوب الأخرى (كالذرة المطحون) التي توضع في إناء ويصب فوقها ماء مغلي، ثم يحرك الخليط بواسطة ملعقة خشبية حتى يغلظ قوامها، ويتم إنزالها من على النار. وتوضع في "أنجر" أو صينية عميقة ويضاف إليها السمن أو اللبن أو الحسل أو المرق (وفقاً للبعد الطبقى).

وتحقق العصيدة وظيفة الوجبة الساخنة التي يشعر من يتناولها بالشبع والامتلاء خاصة بعد عناء يوم شاق من العمل.

#### المخروطة:

وتأتي في المرتبة الثانية من حيث الأهمية ويستخدم طحين اللوزة في إعدادها أيضاً وتعجن بالماء وقليل من الملح ثم تقرد باليد حتى تشرق وتقطع شرائح رقيقة بواسطة سكين، ثم يتم وضعها في حلة الكسكسي، وبعد أن يتم النضج تيس باللبن المغلي والسكر وقد يضاف السمن حسب الرغبة.

#### الشعيرة:

وهي ثالثة الأكلات الريفية المشهورة. تصنع من طحين اللقمح، ويستخدم في صنعها آلة يطلق عليها "الدولاب"<sup>(٥)</sup>، وهو حوض حديدي ذو ثقب من أسفل

---

(٥) تم الوصف المذكور هنا من خلال صورة لدولاب الشعيرة تم الحصول عليها من خلال رسم في مقالة بعنوان أكلات الموصل الشعبية بقلم عبد الوهاب النعيمي. وقد نشرت في مجلة التراث الشعبي، والتي تصدرها شهرياً وزارة الإعلام، العدد الرابع، ط٢، ١٩٧٠، ص ١٣١. ثم قامت الباحثة بعرض الصورة على بعض السيدات من كبار السن في مجتمع البحث للتعرف على دولاب الشعيرة (انظر الشكل رقم ١).

مثبت على ثلاثة أرجل من الحديد في نهاية الحوض. ويوجد ذراع حلزوني متصل بمكبس حيث توضع العجينة داخل الحوض ثم يتم تحريك الذراع الحلزوني فيضغط المكبس على العجين لينزل من الثقوب السفلية على شكل خيوط تلتقطها إحدى السيدات. ويتم نشرها تحت الشمس في الهواء الطلق فوق قطعة من القماش. وبعد جفاف هذه الخيوط تؤخذ إلى الفرن لتحميصها، ثم تنقل إلى صفيح لها فتحة من أعلى لتؤخذ منها الشعيرية وقت الاستخدام، ويكون شكلها بعد الطبخ بشكل المكرونة، ولونها كستنائي غامق. وتطهى الشعيرية كالأرز حيث يتم غلي الشعيرية أو المرققة ويتم وضع الملح ثم للشعيرية، وتترك على نار هادئة لتتضج، وهي إما أن تقدم بالسكر كنوع من أنواع الحلوى ويتم تناولها في أيام الشتاء خاصة أو يتم سلقها في الماء ويضاف إليها السكر واللبن وتؤكل ساخنة بالملحة.

### ثانيا: وجبة العشاء كوجبة ثلثية

تعتبر وجبة العشاء الثلثية الوجبة التي يتناولها الأفراد في ساعة متأخرة ما بين العاشرة والحادية عشرة مساءً، ويتم ذلك في حالة اعتبار الغذاء وجبة رئيسية خاصة إذا كانت بسملة، وكذا إذا تم تناولها في ساعة متأخرة، خاصة لدى الأفراد الذين يعيدون متأخرين من أعمالهم، والذين يحتم عليهم البقاء طوال اليوم خارج المنزل كما سبقت الإشارة.

وتتكون هذه الوجبة من الأطعمة الخفيفة كاللانشون، أو البسطرمة، أو الجبن الرومي، أو الجبن الأبيض، والزيتون، أو المربى والحلاوة الطحينية، وأحياناً اللبن الزبادي الذي يعتبر صنفاً على موائد العشاء في كثير من الأحيان.

ومما هو جدير بالملاحظة أن هذه النوعية من الأطعمة تعد من الأمور الحديثة بمجتمع البحث، حيث كان العشاء كوجبة ثلثية يقتصر على الجبن والفول والبيض والحلاوة الطحينية. أما ظهور الأنواع السالفة الذكر فيرجع إلى وجود محلات البقالة والسوبر ماركت التي ظهرت في مجتمع البحث نظراً لقرب مجتمع البحث من المدينة واتجاه الكثير من أبنائها إلى العمل داخل مجتمع البحث من خلال افتتاح هذه المحلات. وقد أشارت إلى ذلك إحدى الإخباريات وهي صاحبة سوبر ماركت افتتحتها منذ ثماني سنوات حضرت إلى مجتمع البحث هي وزوجها. حيث بدأ الزوج بالتجار في مواد البقالة ومع مرور الوقت تحول إلى (سوبر ماركت) يحوي أنواعاً متعددة منها. ومن خلال عملها هي وزوجها في السوبر ماركت استطاعت التعرف على الأنواع التي يكثر إقبال

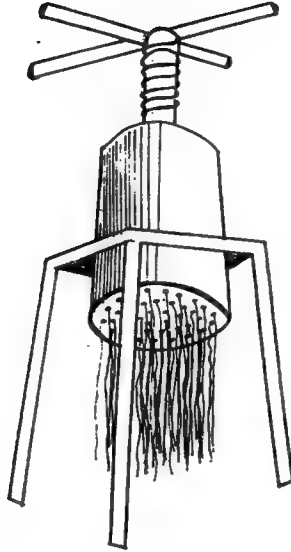
أفراد مجتمع البحث عليها. ولقد ساعد على ذلك السكان الغريباء الذين حضروا



إلى مجتمع البحث، إما بغرض السكن أو للعمل وكانوا سببا مباشرا في طلب بعض الأنواع الجديدة والتي لم تكن معروفة لسكان مجتمع البحث، وكان الزوج يشتريها من المدينة. وقد أشارت للزوجة إلى أن سكان مجتمع البحث الأصليين كانوا يحضرون لشراء متطلباتهم وعندما كانوا يشاهدون (اللاثشون) أو (اليسطرمة) يقولون: "عزيزين جينة لاثشون" ويشيرون إليها بأصابعهم. وتشير الإخبارية إلى أنها كانت تعطيهـم جزءا صغيرا للثقوق. وتشير إلى أنه مع ازدياد الاختلاط بالغرباء الذين سكنوا مجتمع البحث نظرا لقربه من مدينة الجيزة - وكذا من خلال زيادة اتجاه أبناء القرية للعمل بالمدينة - كل ذلك لعب دورا في الإقبال على شراء أنواع اللجين المتنوعة (بدلا من الاقتصار على اللجين الأبيض (القريش) أو اللجين القديم) والاتجاه إلى شراء (اللاثشون) و(اليسطرمة) وكذلك معلبات (التونة) و(السالمون) إلخ.

ويلعب إيواء الذات دورا في اتجاه بعض شرائح الطبقة العليا إلى شراء نوعيات من اللجين (كاللجين الرومي) أو (الفلامنك) حيث يمثل شراؤها وتناولها نوعا من تحديد الهوية الطبقية. أما فيما يخص بعض الشرائح الوسطى والطبقة الدنيا فإنهم غالبا ما يعتمدون على نوع واحد من اللجين وهو "اللجين الأبيض" حيث إنه يعد أرخص الأنواع الموجودة، كما أنه من الأنواع التقليدية التي اعتادوا عليها، أو لاعتقادهم أنها تحوي قدرا أكبر من الفائدة الغذائية.

وإلى جانب ما سبق كشفت للدراسة عن أنه ما زالت بعض الأسر تتناول الأطعمة المطبوخة في وجبة العشاء كوجبة ثانوية وخاصة كبار السن ممن كانوا يتناولون هذه الوجبة كوجبة رئيسية تحوي على الخضروات المطهورة واللحوم... إلخ من الأطعمة المختلفة، وهي عند بعضهم تمثل عادة غذائية لم يستطيعوا تغييرها. ويمكن في هذه الحالة الاقتصار على ما تبقى من طعام مطبوخ من وجبة الغذاء، وهذا ما أشارت إليه الحماة في الأسرة رقم (أ-١) والمنتمية للطبقة العليا بقولها: "لما يكون فيه شوية طيبخ قاعدين من الظهر، أطلعهم في العشاء أما الليال تقول ليه ده طيبخ تنلي، إحنا ضاكر جينة ولاثشون".



شكل رقم (1)

"دولاب الشعرية" الأداة المخصصة لصنع الشعرية

وهو عبارة عن حوض حديدي ذو ثقوب من أسفل يثبت على ثلاثة أرجل من الحديد في نهاية الحوض ويوجد ذراع حلزوني تتصل به كبس يستخدم للضغط على العجين.

ومما سبق يتضح بولدر الصراع بين الأجيال داخل الأسرة فالتشبيب لكثير ميلا للتغيير وأكثر اتصالا بكل ما هو جديد.

### ثالثا: وجبة العطلة الأسبوعية

تتناول الفقرات التالية مكونات وجبة العطلة الأسبوعية وهو يوم الجمعة. الذي قد تختلف فيه مكونات الوجبات عن الأيام العادية. ويرجع ذلك إلى اجتماع أفراد الأسرة فيه على الوجبات الثلاثة وهو أمر يتعذر في أيام العمل. لذا تعمل ربة المنزل جاهدة من أجل إعداد بعض الأكلات المحببة إلى أفراد أسرتها مما قد يتطلب وقتا وجهدا لا تجده طوال أيام الأسبوع خاصة إذا كانت امرأة عاملة مما يدفعها إلى بذل المزيد من الجهد قبل إعداد الأطعمة غير التقليدية من تلك الفرحة التي تتبع من تولد أفراد الأسرة جميعا بالمنزل يوم العطلة، واجتماعهم على مائدة واحدة. أما عن مكونات الوجبات في يوم العطلة فيمكن أن نتيبها على النحو التالي:

#### ١- الإفطار:

يرتبط تناول طعام الإفطار في يوم العطلة بتمام استيقاظ جميع أفراد الأسرة من النوم، ويكون ذلك قبل صلاة الظهر. وتشير الدراسة إلى تناول من يستيقظون مبكرا وجبة "الاصطباحة" إلى أن يستيقظ النائمون من أفراد الأسرة. وقد سبقت الإشارة إلى مكونات وجبة "الاصطباحة" وهذا ما أكدته الحماة في الأسرة رقم (أ-١) وللمنتمية للطبقة العليا بقولها: "لما نقوم أصلي للفجر أأصلي نفسي جعنة، أشرب شوية شاي بجليب لحد ما العيال يصحوا ونفطر كلنا مع بعض".

أما هذا الإفطار فهو يتكون -عادة- من الفول أو الطعمية (ويمكن للجمع بينهما) مع السلطة أو الطرشي إن وجدا والخبز الذي يعد منزليا أو يتم شراؤه جاهزا. وقد تلجأ بعض أسر الطبقة العليا والوسطى إلى شراء الطعمية من المحلات المخصصة لبيع الفول أو يتم شراء عجينة الطعمية الجاهزة وإعدادها منزليا. وقد تصيف إليها بعض شرائح الطبقة العليا "الببيض".

وقد انعكست التغيرات التي حدثت في مجتمع البحث -نتيجة اتصاله بمجتمع المدينة- على مكونات وجبة الإفطار، فظهرت بعض أنواع الحلوى (كالكيك)، أو بعض أنواع الفطائر (كاليسكويت) أو (الفطير بالعجوة)... إلخ. وقد ساعد وجود الأفران الإفرنجية (التي أقيمت في مجتمع البحث، وقيامها بصنع هذه الأصناف على الإقبال عليها، كما ساعد على انتشارها اتجاه الفتيات البالغات اللاتي نلن قسطا من التعليم إلى إعداد مثل هذه الحلوى حيث اكتسبن معرفتها

عن طريق الأصناف أو عن طريق العمل أو من خلال وسائل الإعلام وكتب الطهي.

ولما كان أفراد مجتمع البحث يرون في إعداد هذه الأصناف نوعاً من المهارة المنزلية، فقد ازداد إقبالهم على تعلم صنعها، والمران عليه.

## ٢- وجبة الغذاء:

لما عن وجبة الغذاء فقد كشفت الدراسة أن تناولها يتم قبل صلاة المغرب، وذلك بسبب التأخر في تناول وجبة الإفطار حتى تستطيع ربة المنزل الانتهاء من إعداد الطعام والأعمال المنزلية الأخرى، وتتشكل هذه الوجبة من واحد من تكوينات الأطعمة الآتية :

١- الأطعمة الجاهزة التي تشتري من السوق، وغالباً ما تكون من الأسماك ولا يتم تناولها بصورة منتظمة، بل يتم في بعض أيام العطلات وفقاً لبعض الاعتبارات كالرغبة في التغيير أو راحة ربة الأسرة، أو لاستنهاة أفرادها.

٢- الأطعمة التي تعد منزلياً ويستغرق إعدادها وقتاً طويلاً ولا يتاح صنعها خلال فترة العمل طوال الأسبوع ويمكن تقسيمها إلى :

أ- أطعمة تقليدية : كلاسيكي، والمحاشي بأنواعها، الرقاق، بعض أنواع من الخضروات (البشائر) ويفضل فيها أن يجتمع شمل أفراد الأسرة باعتبار أن تناولها يمثل نوع من البهجة، وقد أشارت إحدى الإخباريات إلى ذلك بقولها: "أصل الخضار الجديد يبقى زي الفلكة لازم لكل يدوقه وده أضمن يوم لكل بيتلم فيه".

ولعل تفضيل ربة المنزل إعدادها لمثل هذه الأطعمة في يوم العطلة يرجع إلى أن هذه الأطعمة تعد من الأنواع التي يتطلب إعدادها وقتاً طويلاً. ونظراً لانشغال ربة المنزل بالعمل خارج المنزل، أو لارتباط أفراد الأسرة بأعمال لا تسمح باجتماعهم في وقت واحد مما يدعو ربة المنزل إلى تقديمها يوم العطلة الأسبوعية.

ب- أطعمة حديثة : (كالمكرونه بالبشمل) (والجلاش باللحم) (والبيتك) (وكفتة البطاطس)، وكلها من الأنواع الحديثة التي أتاح للتعليم وخروج المرأة إلى العمل معرفتها. ثم هناك الدور الذي تلعبه وسائل الإعلام المرئية والمسموعة والمقروءة في نقل الأفكار والمعلومات الجديدة التي تتيح للمرأة أن تتعرف على طرق إعداد بعض الأصناف الجديدة التي لم تكن معروفة لها من قبل.

وقد كشفت الدراسة الميدانية عن أن تعلم الأطعمة أو الاتجاه نحو طهو أنواع جديدة من الأطعمة لا يتم بصورة دائمة وإنما قد يظهر بين الحين والآخر، على حين يستمر تقديم الأطعمة التقليدية، وهذا ما أشارت إليه الزوجة في الأسرة رقم (أ-٢) والمنتمية للطبقة العليا بقولها: "لنا باعمل للكسكي وكمان المكرونة بالباشمل. كل جمعة أعمل نوع وحاجات ثانية كثير، أصل الحاجة بتاع زمان حلوة والواحد مش قادر يستغنى عنها، وكمان العيال لازم تاكلها علشان تقضل فاكدة الأكلة للحلوة وما تنساش حاجة زمان".

ويشير القول السابق إلى الرغبة في إحياء القديم مما قد يشير إلى محاولة للحفاظ على التراث الغذائي لأبناء مجتمع البحث، وذلك من خلال المرأة التي تعمل جاهدة على المحافظة عليه.

### ٣- وجبة العشاء:

وعن الوجبة الأخيرة وهي العشاء فقد دلت الشواهد الميدانية على أن مواعدها لا يختلف كثيرا عن الأيام العادية، وهي تتكون من اللجين بأنواعه أو اللانشون أو البيض... وغير ذلك من الأطعمة المختلفة التي سبق الإشارة إليها.

### رابعا : الأكلة الشعبية

الأكلة الشعبية هي الطعام المنتشر في مجتمع البحث، ويقبل عليه أفراد جميع الطبقات الاجتماعية، كما يتميز عدد كبير من أهل المنطقة بإجادة صنعه. ويعرفون له طرقا شتى للإعداد مثل الشعيرية، والرقاق، والكسكي فيما مضى وهي الأكلات التي تنتشر في العديد من قرى الريف.

وتظهر الدراسة الميدانية وجود تنوع في الأكلة الشعبية في مجتمع البحث، حيث توجد أنواع متعددة من الأكلات الشعبية بعضها يمكن تناولها في الإقطار، والبعض في الغذاء والآخر في العشاء، وبعضها في أوقات مختلفة.

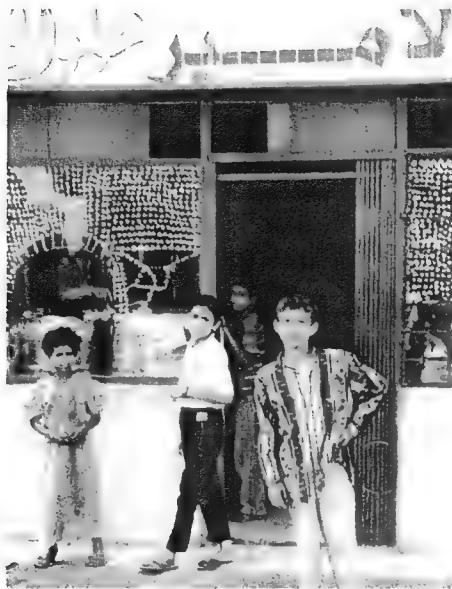
وقد دلت الشواهد الميدانية على أن القول والطعمية من أكثر الأطعمة انتشارا في مجتمع البحث شأنه شأن المجتمع المصري ككل، وهما من الأطعمة التي يتم تناولها في وجبة الإقطار إلى جانب الوجبات الأخرى (انظر الصورة رقم ٣٩) كما يعد القول للنابت من الأكلات التي لازمها الاستمرار وإن كان تتولاه ليس بصفة دائمة كما سبق الإشارة. ومن الأطعمة الشعبية الأخرى "الكشري" وقد يتم شراؤه جاهزا من المحلات المخصصة لذلك (انظر الصورة رقم ٤٠) أو قد يتم إعداده منزليا، وفي بعض الأحيان يتم تناوله كوجبة إقطار في ساعة متأخرة.

وهناك أيضاً بعض الأطعمة التي تعد من الوجبات الرئيسية سواء كغذاء أو عشاء، وهي تطهى مع اللحم (الحمراء أو البيضاء) أو بدونها ويأتي على رأسها "محشي الكرنب". ويرجع ذلك لشهرة قرى محافظة الجيزة بزراعة الخضروات مما كان سبباً في إعداده صيفاً وشتاءً.

ومن الأطعمة الأخرى التي ترتبط أساساً بيوم الذبح "التسقية" وهي من أكثر الأنواع انتشاراً كما سبقت الإشارة وهي التي تصنع من الأرز واللحم والخبز الذي يصنع منزلياً أو قد يشتري جاهزاً. وهذا ما سوف نشير إليه في الفصل الخاص بالخبز وأنواعه ومسمياته.



صورة رقم (٢٩) الأكلة الشعبية (الفول والطعمية) والتي تنتشر على نطاق واسع في المجتمع المصري ككل وفي مجتمع البحث بصفة خاصة



صورة رقم (٤٠) الأكسلة الشعبية الثانية (كثري) التي تلقى إقبالاً شديداً من جانب أفراد مجتمع البحث والتي انتشرت من خلال محلات بيع للكثري التي افتتحت حديثاً





## الفصل السادس

### أكلات المناسبات والأعياد

#### مقدمة

يشير هيردوت إلى أن المصريين هم أسبق شعوب الأرض قاطبة في إقامة الأعياد العامة والمولكب العظيمة<sup>(١)</sup>. ولقد دعم الفاطميون مكانة هذه الأعياد فأعطوا لها دفعة قوية لترابط الشعب، وذلك من خلال تقديم الحلوى والمكولات، ومع توارثها عبر الأجيال أصبحت عادة شعبية<sup>(٢)</sup>.

والأعياد مناسبات احتفالية ترتبط بموعد محدد له مغزى ديني أو اجتماعي أو قومي ذات طبيعة عالمية ومحلية في آن واحد. فتتبع طبيعتها العالمية من ارتباطها بدورة حياة الإنسان.. للميلاد، للزواج، للموت، أو بالأدبى ككذلك المرتبطة بالدين الإسلامي والمرتبطة بالدين المسيحي<sup>(٣)</sup>.

أما طبيعتها المحلية فتأتي من ارتباط بعضها بمناسبات قومية خاصة بشعب معين. ويختلف الاحتفال بالأعياد باختلاف الشعوب والثقافات. وبإلقاء نظرة على الاحتفالات في المجتمع المصري يظهر أن الطعام يمثل بصورة الاحتفال في المناسبات الدينية والشعبية على حد سواء.

وقد أظهرت الدراسة الميدانية أن هناك تغيرات اجتماعية واقتصادية شملت المجتمع المصري ومنها تلك التيارات الدينية التي تعمل على إضعاف مكانة هذه الأعياد والاحتفالات. وسوف تحاول الفقرات التالية تحليل ديناميات التغيير للاحتفال بالأعياد والمناسبات المختلفة والأطعمة المرتبطة بها من واقع الشواهد الميدانية لمجتمع الدراسة الذي يتجلى فيه خصوصية القرى المتاخمة للمدينة.

ونستهل حديثنا عن الاحتفالات الدينية ويلها الاحتفالات الاجتماعية، وأخيراً الاحتفالات الشعبية والقومية، ويمكن أن نتبين ذلك على النحو التالي.

- 
- (١) هيردوت يتحدث عن مصر، ترجمة محمد صقر خفاجة، دار القلم، القاهرة، ١٩٦٦، ص ١٥٩.
- (٢) أمين فؤاد السيد، الدولة الفاطمية في مصر، الدار العربية للبيانات، ط ١، ١٩٩٢، ص ٢٧٩.
- (٣) محمد الجوهري، علم الفولكلور : ج ١، مرجع سابق، ص ٦٩.

## أولاً: الاحتفالات الدينية

يحظى المجتمع المصري بمناسبات متعددة تقام فيها احتفالات دينية، تبلورت مكناتها بصورة أوضح مع ارتباط كل مناسبة دينية بنوع معين من الطعام، يعد سمة من سمات احتفالات المجتمع المصري بهذه المناسبات.

ويعكس الاحتفال بالأعياد تأثير عناصر الثقافة المختلفة بعضها في البعض الآخر، وحيث أن الاحتفال بالأعياد الشعبية جزء من العادات الشعبية، فإن الكثير من هذه العادات يظهر أثناء الاحتفال بالعيد ويصلحبه عمل للكعك وزيارة القبور إلخ من العادات المختلفة. وأهم الأعياد الشعبية في مجتمع للدراسة مثل سائر مجتمعات مصر هي الاحتفال برأس السنة الهجرية، وعلى مدارها كانت هناك مواسم ومناسبات دينية حرص المسلمون على إحيائها كالاحتفال بيوم عاشوراء، والمولد النبوي، والإعداد لرمضان والاحتفال به ثم الاحتفال في نهاية شهر رمضان بعيد الفطر، ويأتي بعد ذلك الاحتفال بعيد الأضحى المبارك. وسنبدأ الحديث عن المواسم الدينية والأكلات المرتبطة بها، ثم نتناول الأعياد الدينية وملاحق التغيير والاستمرار في مظاهر الاحتفال بها.

### ١- أكلات المواسم الدينية :

ينبع الاحتفال بالمواسم الدينية بأنها تحظى بنوع من القداسة تضعها في رأى أفراد المجتمع في مرتبة الأعياد الدينية لما يشكل وحدة يمكن من خلالها الوقوف على كافة الاحتفالات التي ترتبط بالدين.

وتظهر الدراسة النظرية للجانب التاريخي أنها استمرت عبر العصور، حيث تبلور العديد منها أيام العصر الفاطمي فقد كان المعز لدين الله الفاطمي أول من مهد للاحتفال بهذه المواسم في مصر، حيث كان يشترك مع رعاياه في الاحتفال برأس السنة الهجرية، والمولد النبوي، ولؤل رجب ونصفه، ويوم عاشوراء، ولؤل شعبان ونصفه<sup>(١)</sup>. ولقد ارتبط الاحتفال بهذه المواسم بتقديم الأكلات والأطعمة المختلفة كسمة للتعبير عن الفرحة.

ومع تطور المجتمع والتغيرات التي طرأت عليه تعرضت بعض هذه الأطعمة للتغيير واستمر البعض الآخر، وهذا ما سوف نحاول الكشف عنه من خلال احتفالات أفراد مجتمع الدراسة بهذه المواسم الدينية. وسنبدأ الحديث عن

(١) حسن إبراهيم حسن، طه أحمد شرف، المعز لدين الله، أسس الدولة الفاطمية في مصر، مطبعة النهضة المصرية، ١٩٤٧، ص ٢٨٦، ٢٨٧.

الاحتفال برأس السنة الهجرية وتتطرق بعدها لعشوراء والموالد النبوي، وأول رجب وشعبان ثم الإعداء لرمضان والاحتفال به.

#### (أ) رأس السنة الهجرية :

يستهل المسلمون مواسمهم الدينية برأس السنة الهجرية. ويكون ذلك في مطلع محرم. ويتمثل الاحتفال بهذه المناسبة في إعداد أنواع من الأطعمة التي تعد خصيصاً لهذا اليوم<sup>(٥)</sup>.

ويرتبط هذا اليوم بطهو الأرز باللبن. وهو من العادات التي لازمتها الاستمرار في مجتمع الدراسة نظراً لتوفر الألبان نتيجة لتربية الماشية التي تقوم بها الكثير من أسر الطبقة العليا وبعض شرائح الطبقة الوسطى. ويشير الإخباريون إلى أن معظم الأسر فيما مضى كانت تقوم بإعداد الأرز مساء اليوم السابق، وذلك لتبنيته مطبوخاً انطلاقاً من أن اللبن يعد رمزاً للخير. كما أن هناك معتقداً سائداً في مجتمع البحث في أن بقاء اللبن طوال الليل لحين بزوغ النهار يجعل السنة بيضاء مليئة بالخير على الأسرة.

وعلى الرغم من أن التغيرات المختلفة التي حدثت في مجتمع البحث سواء بخروج المرأة لميدان العمل، أو لانتشار التعليم قد أدت إلى اتجاه البعض إلى طهو الأرز باللبن في نفس اليوم، فإنهم يرون أن ذلك لا يؤثر على جلب الخير للأسرة، حيث الاعتقاد في وجود الخير من مجرد طهوه بالمنزل.

وعن موعد تناوله، فقد يتم في الصباح، حتى يكون أول طعام يتناوله الإنسان عند استيقاظه على الفريق<sup>(٦)</sup> أو قد يكون عند المغرب، وذلك بالنسبة لمن يصومون هذا اليوم، وذلك من منطلق التبرك بأكل اللبن باعتباره رمزاً للخير<sup>(٧)</sup>. وقد أظهرت الدراسة أن صيام هذا اليوم يعد من الأمور الحديثة والتي انتشرت

(٥) كان الخليفة المعز لدين الله الفاطمي يفرق على أعيان أرباب الخدم خرفان، وأرز بلبن، وسكر وخبز. لمزيد من التفصيل انظر : الشيخ الأمين عوض الله، الحياة الاجتماعية في العصر الفاطمي : دار المجمع العربي، ١٩٧٩ ص ٢٥.

(٦) أشار قاسم عبده قاسم إلى أن النساء في عصر السلاطين المماليك، كن يقمن بشراء اللبن للاحتفال برأس السنة الهجرية للاعتقاد في أن السنة تكون بيضاء ولا شر فيها. لمزيد من التفاصيل انظر : قاسم عبده قاسم، دراسات في تاريخ مصر الاجتماعي، عصر السلاطين المماليك. دار المعارف، ط ١، ١٩٨٣، ص ٩٨.

وحول الرموز والارتباطات بالطعام والمناسبات أشارت إحدى الدراسات التي أجريت في جنوب آسيا عن ارتباط بعض الأطعمة بالرموز خاصة تلك المرتبطة باللبن واعتباره رمزاً للخير والنفاء. انظر :

في مجتمع البحث خاصة بعد ظهور الجماعات الدينية التي تلتفت بالمد الإسلامي.

ومن العادات التي لا تزال مستمرة أن تتولى إعداد الأرز باللبن في الأسرة الممتدة كبرى النساء منا حتى تحل للبركة على أفراد الأسرة مع قدوم السنة الجديدة. أما بالنسبة للأسرة النووية فغالبا ما تتولى الزوجة إعداده. وعن كمية اللبن أو الأرز التي يتم طهوها فإنها تختلف من طبقة إلى أخرى، ومن أسرة إلى أخرى، حيث تزداد كمية اللبن في الطبقة العليا والوسطى وتقل كمية الأرز. كما تزيد كمية الأرز وتقل كمية اللبن في بعض شرائح الطبقة الدنيا، وذلك انطلاقا من فلسفة ضغط التكاليف بتقليل كمية اللبن علاوة على أن ذلك يساعد على تناوله بالخبز وهي من العادات المصاحبة لتناول الأرز باللبن، وتعد طريقة إعداد الأرز واحدة حيث يتم غسل الأرز ووضعه على النار في الماء حتى ينضج ثم يضاف إليه اللبن المحلي بالسكر.

وتتل الشواهد الميدانية على أن الأمر لا يقتصر على مجرد طهو الأرز باللبن، وتناول أهل المنزل له، بل قد يتم إرسال بعض هذه الأطباق إلى "ضريح سيدي الأربعين"، أحد أضرحة الأولياء بمجتمع البحث والذي يوافق الاحتفال بمولده شهر المحرم، حيث تحرص معظم أسر الطبقة العليا والوسطى على إرسال طبق من الأرز باللبن إلى خادم الضريح في هذا اليوم.

كما يعد طهو اللحوم من العلامات المميزة للاحتفال بهذه المناسبة. ومن العادات المصاحبة أن تقوم أسر الطبقة العليا بإرسال طبق مكون من اللحم المسلوق والأرز والفتة مع طبق الأرز باللبن إلى خادم الضريح كنوع من الهبة وتعبيرا ورمزا لكرمهم.

أما فيما يخص أسر الطبقة الدنيا فإنهم غالبا ما يطهون اللحم المسلوق والبقول المطهية (اللوبياء أو الفاصوليا) لتناولها في هذه المناسبة. وتشير إحدى الإخباريات إلى أن "الفتة" و"الكسكي" كنا فيما مضى يعدان من الأطعمة المصاحبة للاحتفال بهذه المواسم، أما الآن فقد اقتصرت على "الفتة". وما زالت بعض أسر الطبقة العليا والوسطى تقوم بإعداد "الكسكي" وخاصة الأسر الممتدة التي يقيم بها كبار السن، حيث لا زلن يتقن طريقة إعداده التي تتطلب الوقت والجهد وهو ما لا تتقنه الشابات في الأسرة.

وغني عن البيان أن هذه العادات والمعتقدات تعكس بوضوح الثقافة الريفية التي لا تزال واضحة في أغلب المناسبات.

## (ب) عاشوراء :

يحتفل المسلمون في مصر في العاشر من المحرم بيوم عاشوراء. والاحتفال بهذا اليوم له جذور منذ القدم وترتبط ببعض المعتقدات الدينية والشعبية.

وتشير الدراسات النظرية إلى أن الاحتفال بهذا اليوم له شقين: الأول يتمثل في صيامه، وهذا ما أشار إليه أحمد غنيم على لسان مالك بن أنس والبخاري والترمذي بأن رسول الله صلى الله عليه وسلم صام هذا اليوم وأمر بصيامه منذ أن كان بمكة ثم دلوهم على صيامه، وصامه المسلمون بعد الهجرة بالمدينة<sup>(١)</sup>.

وتفيد المعلومات الميدانية بأن أفراد مجتمع البحث من الرجال والنساء والشباب يصومون هذا اليوم. ومع بروز الجماعات الدينية توجه الكثيرون إلى صيام اليوم التاسع والعاشر أسوة بالرسول الكريم صلى الله عليه وسلم.

أما عن الشق الثاني من الاحتفال فيتمثل في طهو نوع من الحلو يطلق عليه اسم "عاشورة". وتعد عادة الاحتفال بطهو حلو لعاشوراء من العادات القديمة في المجتمع المصري. وقد أشار المقرئزي إلى أن عادة الاحتفال بعاشوراء تتمثل في طهو "عاشورة" منذ للحكم العثماني.

وقد كان هذا اليوم معروفاً بـ"سماط عاشوراء"، حيث كان يجهز طعام مكون من للعنيس الأسود وخبز الشعير وعسل النحل. وكان يقدم مع الزبادي والمخللات. ثم تطورت إلى حبوب القمح في الحكم العثماني والتي يطلق عليها الآن "عاشورة"<sup>(٢)</sup>. وقد جرت العادة في مجتمع البحث على طبخ حبوب القمح الذي يتم نقعه في الماء يومين، ثم يغلى ويصفى بالمصفاة، ويحلى فوق النار بالسكر، (وكان يحلى قديماً بالعسل)، ولعل ذلك يشير إلى استمرار هذه العادة.

ومما هو جدير بالذكر أن هذا النوع كان يرتبط بإعداده فيما مضى يتوفر القمح في المنزل نظراً لزارعته. أما الآن فنتيجة للتغيرات التي طرأت على مجتمع الدراسة والتي صاحبها قلة زراعة محصول القمح، فقد اتجهت بعض الأسر التي لا تقوم بزراعته إلى شرائه جاهزاً من العطار أو من محلات السوبر

(١) أحمد غنيم، عاشوراء في الإسلام بين الحقائق والأوهام. دراسة تخصصية ثقافية للنصوص الإسلامية واليهودية. ط ١، ١٩٨٤، ص ٧.

(٢) لمحات في حياة القاهرة الشعبية بين المقرئزي وإدوارد لين، مجلة الفنون الشعبية، العدد التاسع، ١٩٦٩، ص ٤٢.

ماركت حيث يباع في عبوات جاهزة. وقد تلجأ بعض شرائح الطبقة الوسطى والدنيا إلى استبدال حبوب القمح بالأرز حتى توفر شراء القمح، وفي نفس الوقت لا تقطع عادة طهو هذا النوع من الحلو؛ وذلك انطلاقاً من أن قطع العادات يعد قالا سينا على الأسرة وكذا حتى تحتفظ هذه الأسر ببهجة هذه المناسبة.

وإلى جانب ذلك كشفت الدراسة الميدانية عن أن هناك بعض الممارسات التي كانت تعد سمة مميزة لهذا اليوم، والتي لندثر وجودها في مجتمع البحث وذلك من خلال ما يعرف باسم "رقوة عاشورة". وهي عبارة عن "رقى" تؤديها إحدى السيدات، حيث تحضر إلى القرية خصيصاً لهذا الغرض، ويجمع الإخباريون على أنها كانت تحضر إلى مجتمع البحث عند مستهل محرم من كل عام، وتطوف شوارع القرية معلنة عن قدومها وهي تردد: "عاشورة جت يا عيال تعالوا، لمار العيال وهاتوهم علشان أرقهم ربنا يجعلها سنة حلوة عليهم".

ويقال إنها كانت تحمل على رأسها "قعة" بها ملح وكزبرة وردة ملونة، وقد كانت النساء يدعونها لمنزلهم لكي تقوم برقوة الأطفال الموجودين بالمنزل وعمل الأجابة لهم لحمايتهم من أي أذى قد يصيبهم.

ومما هو جدير بالذكر أن هذه السيدة كانت لا تتقاضى أجراً نقدياً نظير قيامها بهذا العمل، وكانت الأسر تقدم لها أجراً عينياً (قمح خبز جبن.. الخ) وأي شيء آخر من خيرات المنزل على حد تعبير الإخباريين.

وعن رقوة "عاشوراء" تطرق كتاب (دراسات في علم الاجتماع والأنثروبولوجيا) إلى أن عبد الرحمن إسماعيل في كتابه "طب الركة" (١) أشار إليها وأن هؤلاء الأشخاص يدعون "بالرقواتية" وكانوا يطوفون للشوارع يحملون على رؤوسهم ملحاً وكزبرة وينتخبهم الناس لإجراء الرقوة في منازلهم، حيث يعتقد أن من يقرأ هذه التعزيمة في منزله لا يصيبه سوء طوال العام. ولعل ذلك يشير إلى أن هذه العادات كانت تعد سمة من سمات المجتمع المصري بشكل عام والمجتمع الريفي بشكل خاص.

(ج) مولد النبي :

يحتفل المسلمون في الثاني عشر من شهر ربيع الأول بالمولد النبوي الشريف، ويرتبط الاحتفال بهذا اليوم مثله مثل باقي الاحتفالات بإقامة

(١) دراسات في علم الاجتماع والأنثروبولوجيا، مجموعة من أسئلة علم الاجتماع، دار المعارف، ط ١، ١٩٧٥، ص ٣٩٣.

الولائم إلا أنه يزيد على المناسبات الأخرى في شراء ما يعرف بطوى مولد النبي<sup>(٥)</sup>. وتتكون هذه الطوى من شرائح مصنوعة من السكر المعقود (ماء وسكر) محلاة بالحمص والمسمم وكذا بعض أنواع من الملين، بالإضافة إلى صنع عرائس وأحصنة من السكر ويتم تزويقها بالورق (الكوريشة) على شكل فستان، وتاج للعروسة، أما الأحصنة فيوضع ورق الكوريشة عليها كمرج على ظهر الحصان.

هذا وتظهر للدراسة أن أفراد مجتمع البحث يقومون بشراء الطوى من المحلات المخصصة لبيعها، سواء داخل مجتمع البحث أو من منطقة بولاق من خلال شارع ناهيا للتجاري. وقد كشفت الدراسة الميدانية عن أن طوى المولد النبوي تقدم كهدية للعروس، وتعد من العادات المرتبطة بهذه المناسبة. وتقوم أسرة العريس بإرسالها للعروس كهدية وتتكون من عروسة وعلبة من الطوى يختلف حجمها تبعاً للطبقة الاجتماعية التي تنتمي إليها أسرة العريس والعروس.

ويشير الإخباريون إلى أن عرائس المولد قد طرأ عليها تغير، حيث كانت فيما مضى مصنوعة من السكر، أما الآن فقد أصبحت مصنوعة من البلاستيك ولها أشكال جميلة. ولعل ذلك يرجع إلى انتشار مصانع البلاستيك علاوة على أن العرائس المصنوعة من السكر كانت تبقى لفترة محدودة ثم تنكسر، أو يتجمع حولها النمل مما يؤدي إلى فقدانها وخسارة ثمنها. وهكذا ظهرت العرائس المصنوعة من البلاستيك كمحاولة للتكيف مع الرغبة في بقاء العروسة بالمنزل كنوع من التبرك بالمناسبة وكنوع من المباهاة بهدية العريس، والفرحة بها. وكلما كبر حجم العروسة التي يتم شراؤها كلما كان رمزا لحب العريس لعروسته.

وتدل الشواهد الميدانية على أن أسرة العروس تقوم بتوزيع جزء من طوى المولد على الجيران تباهياً ورمزاً إلى كرم العريس وحبه لعروسته ومما هو جدير بالذكر أن أسرة العروس تحتفظ بالعروسة المهداة من العريس لتحملها معها إلى بيتها الجديد، حيث يعتقد البعض أنها قد تضعف تأثير الحسد الذي قد تتعرض له الفتاة وهي عروسة. ومن ثم توضع في مقدمة موكب نقل أثاث العروس إلى بيتها الجديد، حيث إن ألوانها الزاهية تجذب عيون الحساد فيضعف

(٥) وتعد طوى المولد من العادات القديمة منذ العصر الفاطمي، حيث كان يصنع في عيد مولد النبي عشرون قطاراً من الطوى توضع في ثلاثئة (صينية) وتوزع في الأهرم. ولمزيد من التفاصيل انظر : د. حسن إبراهيم حسن، مرجع سابق، ص ٢٨٩.

حمدهم.

ولقد أسهمت التغيرات الاقتصادية بمجتمع البحث في تنوع وتعدد الأنواع المرسلة إلى العروس حيث قد يزيد البعض من أسر الطبقة العليا إرسال الفاكهة مع علبتين من حلوى المولد المختلفة الأنواع.

ومن ناحية أخرى فإن حلوى المولد قد ترسل من الأب إلى ابنته بداية زواجها (أول مولد يمر عليها بعد الزواج). كما ترسل مرة أخرى بعد إنجابها أول مولود لها ويضيف الأب في هذه الحالة (الحصان الحلوة في حالة المولود الذكر (حديثاً يصنع الحصان من البلاستيك) والعروسة للأُنثى.

وتتميز الاحتفالات بهذه المناسبة في مجتمع البحث باحتفالات تقيمها الطرق الصوفية بهذه المناسبة<sup>(٢)</sup>. ومنها الإبراهيمية الدسوقي، وهم طائفة من أتباع السيد إبراهيم الدسوقي، وهناك أيضاً الطريقة الشاذلية والسمانية. وقد وصف أحد الشباب من أتباع الطريقة البرهامية مظهر هذا الاحتفال الذي يبدأ عقب صلاة الظهر ويستمر حتى ساعة متأخرة من الليل حيث يجتمع الرجال والشباب الذين يحملون البيارق الكبيرة ذات اللون الأخضر والمكتوب عليها كلمات مثل : اسم الله، واسم سيدنا محمد عليه الصلاة والسلام، وشهادة : أن لا إله إلا الله، والتي تكتب بطريقة زخرفية على قطعة من القماش، ويطوفون شوارع القرية، وهم يحملونها، ويصدقون بالقصائد والأغاني في مدح النبي، ثم يجتمعون عند ضريح أحد الأولياء الصالحين (ضريح سيدي علي) في مجتمع البحث، بعد صلاة العصر؛ حيث تقام حلقات الذكر. ويجتمع أبناء القرية ليشاهدوا هذا الاحتفال الذي يستمر حتى العشاء. ثم يصلي للجميع صلاة للعشاء، ويتوجه بعدها كل شيخ طريقة إلى منزله، ومعه أتباعه، ليقدم لهم وليمة مكونة من " التسمية " (اللحم المسلوق والأرز) ثم يقدم الشاي بعد الانتهاء من تناول الطعام. ويستمر الاحتفال مرة أخرى أمام منزل شيخ الطريقة حيث تنشد الأغاني الدينية والمدائح النبوية في مدح النبي صلى الله عليه وسلم حتى ساعة متأخرة من الليل.

ومما هو جدير بالذكر أن تقديم وليمة للاحتفال بهذا اليوم لا يقتصر على أبناء الطرق الصوفية فقط بل يمتد ليشمل أغلب أسر مجتمع البحث، حيث

(٢) يشير الإخباريون إلى أن هذا الاحتفال من العادات التي استمرت إلا أنه كان يشارك في الاحتفال أصحاب الحرف المختلفة مع أصحاب الطرق المختلفة وما زال هذا الأمر متبعاً حتى الآن.



يحرص المفسرون على ذبح "خروف" أو "جمل" وتوزيعه على الفقراء، إلى جانب الطهو منه، أما بالنسبة لمن لا يملك فإنه يقوم بذبح دجاجة أو أي نوع آخر من الطيور.

ويفسر الإخباريون ذلك من خلال ما يفسره أصحاب المد الديني، بأن هذا من العادات القديمة التي كان يقوم بها عرب الإسلام عند حلول مولد الرسول. ومن الأطعمة التي لازمها الاستمرار احتفالاً بهذه المناسبة وخاصة بالنسبة لأسر الطبقة العليا وبعض شرائح الطبقة الوسطى "الكسكسي" و "لرقاق" أما فيما يخص أسر الطبقة الدنيا فيتم طهو الخضروات أو البقول الجافة مع الأرز.

(د) احتفالات رجب وشعبان :

تختلف الاحتفالات بمناسبة حلول أول رجب ونصفه ولؤل شعبان ونصفه عن تلك التي تجري بمناسبة رأس السنة الهجرية أو في المناسبات الدينية الأخرى، حيث ترتبط الاحتفال بها بالصيام عملاً بالسنة النبوية والتي دعمها المد الديني وانتشرت في الأونة الأخيرة في أغلب مجتمعات مصر سواء كانت ريفية أو حضرية. لذا يحرص الصائمون على الإقبال بوجبة دسمة تحتوي على أنواع من الأطعمة كاللحوم أو الطيور والخضروات، والأرز أو المكرونة والسلطة إلخ من الأطعمة المحببة إليهم بعد عناء يوم صيام.

(هـ) شهر رمضان :

يعد شهر رمضان من أهم المواسم الدينية التي تشهد نشاطاً كبيراً في كل بيت من بيوت مجتمع البحث فيما يخص الطعام ووجباته. وتحظى الأيام العشر الأولى منه بأهمية كبرى من حيث تعدد وتنوع الأطعمة. كما يحظى اليوم الأول باهتمام خاص؛ لأنه اليوم الأول للصيام والجوع طوال اليوم. ومن ثم فلا بد أن تعد وجبة شهية دسمة، وخاصة أنه يعد مناسبة لا تكرر إلا كل عام. وتتجلى خصوصية هذا اليوم بالنسبة للأسر الممتدة، حيث يتم جمع شمل الأبناء المتزوجين والأولاد مما يتطلب إعداد وليمة تحتوي على ألوان مختلفة من الأطعمة، كما يتميز هذا الشهر بالمشروبات المختلفة والطوى التي تعد خصيصاً في هذا الشهر.

هذا وتظهر الدراسة أن خصوصية الاحتفال بهذا الشهر تتطلب الإعداد له قبل حلوله بفترة زمنية، وذلك على النحو التالي:

## ١- الإعداد لرمضان :

أهم ما يميز الإعداد لرمضان تجهيز بعض أنواع المأكولات والمشروبات ذات الصلة الوثيقة بهذا الشهر. وتشير الدراسة الميدانية إلى أن هذا الاستعداد يخص طبقة دون أخرى، حيث كشفت الدراسة أن إعداد المملي البلدي من أكثر الأشياء التي تحرص بعض أسر الطبقة العليا وبعض شرائح الوسطى على تجهيزها لاستقبال هذا الشهر، وهي من العادات التي لازمها الاستمرار. ويرجع هذا الحرص إلى الرغبة الموروثة لدى الأفراد بضرورة إعداد لكلات معينة تعد خصيصا في رمضان كالرقاق والأرز، والبلامية، وتحمير الطيور، كما أنها تدخل في إعداد بعض أنواع من الحلوى كالكنافة والقلايف والجلالش، التي يرى البعض أنها لا تخلو إلا بالإعداد بالمملي البلدي.

وقد أشارت إلى ذلك إحدى الإخباريات بقولها: "هوه الأكل بيتي أكلي إلا بالسمن البلدي ولا الكنافة بيتي لها طعم إلا بالسمن البلدي".

وتشير الدراسة إلى حدوث اتجاه إلى تخفيض الاستهلاك من السمن عما كان عليه الحال من قبل، ويرجع ذلك لانتشار الوعي الغذائي بين الأفراد وخاصة المتعلمين منهم. ومما لا شك فيه أنه كان لانتشار وسائل الإعلام المختلفة دور في الكشف عن أضرار السمن. لذلك تقوم بعض الأسر بخطط السمن البلدي بالسمن الصناعي أو الزيت أو الاستغناء عن المملي البلدي كلية والاقتصار على السمن الصناعي.

ويشتهر رمضان بيلميش رمضان أو "تقل رمضان"، وهو عبارة عن البلح الجاف (الإبريمي) وأنواع من المكمرات كالبنق، وعين الجمل والفستق واللوز إلى جانب الزبيب والتين والبرقوق (القراصيا) والمشمش (المشمشية) وكذلك قمر الدين.

وهناك أيضا العديد من المشروبات التي تشتري للاستخدام في هذا الشهر ويمكن استخدامها في أي وقت آخر كالكركيه، التمر هندي، والعرقسوس. وتتوقف نوعية ما يتم شراؤه سواء من اليلميش أو المشروبات وفقا للوضع الطبقي للأسرة وإن كانت الدراسة تظهر وجود بعض الأنواع التي تتخطى حدود الطبقة كالبطح، والفول السوداني، والعرقسوس ويرجع ذلك لرخص ثمنائها. أما فيما يخص باقي الأنواع مثل الزبيب وجوز الهند وقمر الدين والكركيه والتمر هندي من أهم الأنواع التي يقبل على شرائها بعض أفراد الطبقة العليا وشرائح من الطبقة الوسطى. ويتم الشراء دفعة واحدة قبل حلول الشهر. وقد أشارت إلى ذلك الزوجة في الأسرة رقم (ب-١) بقوله: "لوالد يخلص من حاجة رمضان بدري علشان نعمل بعد كده حساب مصاريف الأكل والشرب، ولبس العيد

والكمك .

وذلك انطلاقا من خصوصية رمضان حيث يتطلب إعداد أطعمة دسمة ومحبة للأسرة، ولذلك يتجه البعض إلى إعداد مكونات الأطعمة قبل حلول الشهر بفترة زمنية، وذلك حتى لا تنفذ هذه المواد قبل حلول الشهر، أو حتى لا تترق ميزانية الأسرة وخاصة أن هناك متطلبات أخرى يتطلبها هذا الشهر. لذلك تقوم بعض الأسر بالإنفاق لمواجهة مصاريف هذا الشهر (كعمل جمعية مثلا). وكذا إعداد بعض التموين للخص بالمنزل، ويأتي على رأسه إعداد المسلي. هذا وقد تقوم أسر الطبقة الدنيا بشراء كمية محدودة قبل حلول الشهر. أو تعمل على موازنة استخدامها طوال الشهر، أو تستخدمها في الأيام الأولى من الشهر ثم لا تعود الشراء مرة أخرى.

وتتم عملية الشراء من المحلات المخصصة لبيع اليايش، أو من خلال الباعة الجالسين في أسواق القرية، أو من خلال الشوارع التي تقام خارج القرية، حيث يفضل البعض للشراء من الأسواق خارج مجتمع البحث للاعتقاد في أن منتجاتها أفضل، كما أن هناك تعددا للأشياء المعروضة مما يتيح فرصة لشراء ما يرغبون في حدود إمكانياتهم.

وقد لعب الالتحام بالمدينة دورا في الاتجاه نحو الأسواق القرية التي تقع على مشارف مجتمع البحث تقريبا، ومن ذلك سوق بولاق، أو من خلال شارع ناهيا، أو من شارع السودان، وكلاهما يبعد عن مجتمع البحث حوالي ٣ كيلو متر تقريبا.

ومن الاستعدادات التي تقوم بها الأسر أيضا لاستقبال هذا الشهر إعداد كمية من "الخبز" الذي يتم إعداده منزليا، خاصة لمن اعتادوا "عملية الخبز"، وقد دلت الشواهد الميدانية على أنه حتى بالنسبة للذين يعتمدون على شراء الخبز من السوق، فإنهم عند قدوم شهر رمضان يفضلون إعداد "خبزة لرمضان" على حد تعبيرهم، وذلك بسبب ازحام الأفران في هذا الشهر إلى جانب رغبة أفراد الأسرة في تناول الخبز البيتي الذي يتميز بطعمه الشهى. وهذا ما أشارت إليه إحدى الإخباريات بقولها: "أصل العيش البيتي طعمه مختلف عن سائر الأسواق والواحد في رمضان يحب يأكل لقمة كويسة، وكأن المخابز في البلد بتبقى زحمة، عشان كده الواحد بيحاول يعمل شوية عيش حتى ولو تكفى شوية في الأول".

ومما هو جدير بالذكر أن إعداد الخبز يقتصر على أفراد الطبقة العليا وبعض أفراد الطبقة الوسطى.

وعن الكمية التي يفضل إعدادها فإنها تكون كبيرة لتكفي ٢٠ يومياً، خاصة وأن عملية الخبز تعد شاقة على المرأة في شهر رمضان، خاصة وأن هذا الشهر يتطلب مزيداً من العمل فيما يخص طهو الطعام والحلوى يومياً. ونعرض له في الفقرة التالية.

## ٢- الأطعمة والحلوى والمشروبات المرتبطة بشهر رمضان :

يعد طهو الطعام بصورة يومية من العادات المصاحبة لشهر رمضان بمختلف الطبقات الاجتماعية. وقد كشفت الدراسة الميدانية عن اختلاف هذا الشهر عن أشهر السنة العادية، خاصة بالنسبة للطهو وتناول اللحوم، سواء كانت الحمراء منها أو البيضاء؛ حيث يتناولونها بمعدل أكثر من الأيام العادية. وتشير الدراسة إلى أن الأسبوع الأول من هذا الشهر يحظى باهتمام خاص بالنسبة لنوعية وكمية الأطعمة، ويرجع ذلك للاعتقاد الشعبي بأن الجسم لا يستطيع أن يتحمل مشقة صيام شهر بأكمله ما لم يتأكل جيداً على تناول اللحوم بكثرة. وعلى العكس من ذلك يرى البعض أن تناول اللحوم البيضاء أفضل، حيث إن المعدة لا تتحمل أكل اللحوم الحمراء في الأسبوع الأول من رمضان نظراً لبدئية الصوم.

لذا يفضل تناولها عند بعض شرائح الطبقة العليا والوسطى. وقد كشفت الدراسة عن ارتباط ذلك بمعتقد يعرف "بالرفافة" موداه أن من لا يتناول "الرفافة" في أول رمضان يظل قلبه (يرفرف) عند موته. وهذا ما أشار إليه أحد الإخباريين بقوله: "لوالد لو ملكش للرفافة في الأسبوع الأول يفضل قلبه يرفرف لما يموت زي الطير".

ولعل هذا المعتقد يرتبط بعادة ذبح الطيور المصاحبة لاستقبال المواسم الدينية، وحيث إن رمضان يعد من أهم هذه المواسم فقد كان من دواعي الاستعداد له استقباله بذبح الطيور المختلفة؛ كالأوز والبط...إلخ، من الأنواع المحببة للأسرة.

وقد تظل بعض أسر الطبقة العليا وبعض الوسطى على منوال الأسبوع الأول من حيث تناول اللحوم يومياً، أو قد تنتج إلى تناولها ثلاث مرات أو أربع مرات في الأسبوع، على حين نجد أن الطبقة الدنيا تنتج إلى نظام الطعام المعتاد بعد انتهاء هذا الأسبوع.

ويعد إعداد المشهيات أحد المعالم الأساسية لهذا الشهر وهي إما أن تعد منزلياً أو تشتري من أسواق مجتمع البحث، أو من خارجها. ومن أكثر الأنواع

انتشارا ما يعرف " بالطرشي البلدي " وإن كانت للدراسة تشير إلى أن بيعه في الماضي كان مقصورا على محلات مخصصة لتصنيعه وبيعه، لكن التفسيرات المختلفة التي حدثت في مجتمع البحث من خلال قربها من المدينة قد أدت إلى بيعه في صورة تشبه تلك التي يباع بها في المدينة، حيث يتم بيعه مغلفا في عبوات من الأكياس النايلون يوضع به بعضا من الطرشي، ومعه قليل من الماء لحفظه. ويقف به الباعة على مدخل مجتمع البحث أو في شوارعه، أو قد يتم شراؤه من محلات السوبر ماركت.

ومن الأمور الحديثة العهد في مجتمع البحث اتجاه بعض أسر الطبقة العليا إلى تخليل أنواع من المخللات لم تكن معروفة في مجتمع البحث من قبل، كالبصل والزيتون والجزر. وتشير الدراسة إلى أن انتشار التعليم لعب دورا في ذلك حيث تعرف أبناء القرية على صنعها عن طريق الكتب الخاصة بإعداد المخللات، وذلك إلى جانب دور وسائل الإعلام المختلفة كالراديو والتلفزيون وكذلك الجرائد والمجلات اليومية. ويتجلى ذلك بصفة خاصة في شهر رمضان، ويجمع الإخباريون على حدوث تغير في الأنواع التي كانت تعد فيما مضى، فقد أشارت إحدى الإخباريات إلى أن الليمون واللفت والكربن والقرنبيط والفلفل والخيار من أكثر الأنواع التي كان يتم إعدادها<sup>(\*)</sup>.

وإلى جانب ذلك هناك بعض المخللات التي تؤكل بالخبز والتي يتم إعدادها من بعض الخضروات كالباذنجان المقلي بالثوم والطماطم بالثوم والفلفل الحار المقلي أو الفلفل الرومي المقلي بالثوم.

ومما هو جدير بالذكر أن مثل هذه الأنواع ما زالت بعض الطبقات المختلفة تقوم بإعدادها. وقد أضافت الطبقة الدنيا الكوسة المقلية في الزيت المضاف إليها الثوم المفري.

### ٣- حلوى رمضان:

أما عن أهم أنواع حلوى شهر رمضان فإننا نجد الكثافة ثم القطايف والأرز باللبن والجلابش. فقد دلت الشواهد الميدانية على أن الكثافة تحظى بشعبية كبيرة في مجتمع البحث شأنه شأن سائر مجتمعات المجتمع المصري ومن خلال

---

(\*) ومما هو جدير بالإشارة أنه كانت تتم عملية تخليل هذه الأنواع في البلاص المصنوع من لفخار، أما الآن فقد حل محلها البرطمان البلاستيك أو الزجاجي الذي يباع في المحلات المخصصة لذلك في مجتمع البحث أو في أسواق المدينة والذي يختلف في سعره وفقا لحجمه.

السطور التالية سوف نستعرض تاريخ دخول الكنافة لمجتمع البحث إلى جانب خطوات إعدادها<sup>(\*)</sup> والتغيرات المختلفة التي حدثت في طريقة صنعها والحشو المستخدم فيها.

ويشير الإخباريون إلى أن بيع الكنافة لدخل القرية يرجع إلى فترة زمنية طويلة حيث كان أفراد مجتمع البحث الذين يرغبون في شراء الكنافة يجلبون مشقة في الحصول عليها لأنها لم تكن معروفة لدخل مجتمع البحث، وكان الحصول عليها يتطلب الذهاب إلى المدينة حيث تباع. إلى أن قدمت إلى مجتمع البحث إحدى السيدات والتي تدعى "شفقة" مع زوجها الذي جاء من أحد الأحياء الشعبية بالقاهرة للبحث عن عمل له، حيث إنه كان يعمل صانعاً للكنافة إلى جانب عمله بالنجارة، وقد وافق قومه إلى مجتمع البحث حلول شهر رمضان، حيث عرف أنه لا يوجد صانع للكنافة في مجتمع البحث، مما دعاه إلى العمل بهذه المهنة. وبدأ الاستعداد وكلفت مساعدته زوجته، وأخذ يصنعها أمام منزله، حيث كانت عملية إعداد الكنافة في هذا الوقت تتم بطريقة تقليدية وبأدوات بسيطة، وكان يستخدم (الكانون) التي تثبت عليه (الصاجة) مصنوعة من الصفيح ويتم الإشعال تحتها بموقد إلى أن تسخن (الصاجة) ويتم تشكيل العجين بواسطة كوز مصنوع من النحاس أو الصفيح الأصفر، مخروم من أسفل يملأ بالعجينة ثم ترش على الصاجة في شكل دوائر وتعمل الحرارة على إنضاج العجين فيصبح شرائح يجمعها بيده. ثم يتجه إلى رش عجينة أخرى وهكذا إلى أن تنتهي كمية العجين. وبين كل رشة وأخرى يمسح الصاجة بقطعة قماش مغموسة في الزيت.

ويجمع الإخباريون على أن نساء مجتمع البحث كن يقمن بشراء الخامات اللازمة لإعداد الكنافة من دقيق وسمن وسكر ويتوجهن إلى منزل هذه السيدة وزوجها ويجلسون بجوارها أثناء الإعداد حتى ينتهي من الكمية التي يقوم بإعدادها، ثم تقوم زوجته بتحمير الكنافة في السمن وتوضع عليها السكر، وكانت تتقاضى أجراً قيمته خمسة عشر قرشاً عن كل ٥ كيلو جرامات دقيقاً، إلى جانب حصولها على كمية من العجين (تعدل كوزاً) وذلك بغرض تقديمه لأقرباد

(\*) إن إعداد الكنافة من العادات القديمة التي عرفها المصريون منذ العصر الفاطمي، فقد ذكر عن الفاطميين إسهافهم في توزيع الحلويات من كفاة وقطائف خلال شهر رمضان، وقيل عن الكنافة أنها وصفت من قبل الطبيب محمد بن أشبال (المعاوية) ليتسحر بها، بعد أن شكا جوعاً شديداً وقيل عنها أيضاً أنها قدمت إلى سليمان بن عبد الملك ليتسحر بها، وقد صنعها له طهارة حلب. للتفاصيل انظر نينا جميل، الطعام في الثقافة العربية رياض الرئيس للكتب والنشر، ط(١)، ١٩٩٤، ص ١٠٩.

أُسرتها بيع ما يتبقى لمن لا يستطيع إعداد الكتافة بهذه الكمية.  
وكانت تمر عملية إعداد الكتافة بثلاث خطوات رئيسية؛ الخطوة الأولى:  
تتمثل في إعداد عجينة الكتافة، والثانية : صنع الكتافة نفسها (أي تحويل العجين  
إلى خيوط). وتأتي الخطوة الثالثة والأخيرة وهي تحميل الكتافة وإعدادها لتصبح  
جاهزة للأكل. وهذه الخطوة تتطلب إحضار كيلو جرام سمن، و كيلو جرام سكر  
عن كل خمسة كيلو جرامات دقيقاً.

ومما هو جدير بالذكر أن هذه الخطوات الثلاث هي نفسها التي تمر بها  
عملية إعداد الكتافة الآن، ولكن بطرق مختلفة تشير إلى حدوث تغيرات تعكس  
التغيرات التي حدثت في مجتمع البحث بصفة عامة. حيث كشفت الدراسة  
الميدانية عن أنه يوجد في مجتمع البحث حالياً ما يقرب من ثلاث محلات لصنع  
الكتافة وهي لأشخاص من خارج مجتمع البحث يحضرون خصيصاً في موسم  
رمضان فقط لإعداد الكتافة، حيث يقومون بتأجير محل لفترة شهر واحد.

وفيما يلي وصف لخطوات إعداد الكتافة في الوقت الراهن :

#### الخطوة الأولى : إعداد العجين

يوضع الدقيق في ماجور مصنوع من الفخار (ماجور العجين)، ويتم عجنه  
بالماء، ويقلب بالأصابع حتى تتم عملية إذابة الدقيق كله في الماء لتصبح عجينة  
لينّة وخفيفة إلى حد ما، ثم تترك العجينة لمدة لا تقل عن نصف ساعة قبل البدء  
في تشكيلها، وأثناء ذلك تتم عملية تسخين فرن الإعداد وهو صاجّة مصنوعة من  
الصفائح أو الصاج مثبتة على فرن يعمل بالغاز وتبدأ بعد ذلك عملية صنع  
الكتافة.

#### الخطوة الثانية : صنع الكتافة (تحويل العجين إلى خيوط)

يمثل استخدام ما يعرف بـ"كوز العجين" استمراراً لهذه الطريقة حيث  
لا يزال الكوز مصنوع من الصفائح الأصفر أو النحاس، وهو إسطواني الشكل،  
وذا اختناق من وسطه لارتفاعه عشرون سنتيمتراً وقطره ١٠ سنتيمتراً، وليس له  
يد، ويمسك من الوسط وله فتحة رفيعة متراسة بجوار بعضها البعض في  
أسفل الكوز، ومفتوح من أعلاه، حيث يتم وضع العجين فيه، ويمسك الكوز من  
الوسط بعد وضع العجين به، ثم تلف اليد وبها الكوز في حركة دائرية فوق  
الصاجّة الساخنة عدة لفات متتالية بجوار بعضها البعض، إلى أن يحصل على  
خيوط للكتافة، ثم تترك قليلاً على الصاجّة بعد الانتهاء من جميع اللفات وتلم بعد  
ذلك باليد وتترك جانباً حتى يتم الانتهاء من الكمية المعجونة (انظر الصور أرقام  
٤١ و ٤٢).



صورة رقم (٤١) طريقة تعبئة كسوز الكتافة بالعجين  
تمهيداً لرشه الصلابة، ويلاحظ أن به ثقباً



صورة رقم (٤٢) طريقة إعداد خيوط الكتافة



### الخطوة الثالثة : (تحمير الكنافة)

تعد هذه الطريقة في إعداد الكنافة من الطرق القديمة، التي كانت معروفة فيما مضى والتي لازمها الاستمرار، وقد أشارت إحدى الإخباريات إلى أنهن تعلمن هذه الطريقة من السيدة التي كانت تقوم بإعداد عجينة الكنافة، فيعد أن كانت تنتهي من عملية إعداد خيوط الكنافة تقوم بتقطيعها إلى قطع صغيرة ثم يتم تحميرها في المملي حتى يصير لونها ذهبيا ثم تتشّل بالمصفاة، وتوضع في (حلة) أخرى ويوضع السكر على الوجه، وتكون بذلك جاهزة للأكل وتعرف هذه الطريقة " بالكنافة المحمرة " .

ومما هو جدير بالذكر أن هذه الطريقة كانت وما زالت من الطرق المعروفة والمفضلة لصنع الكنافة بالنسبة لجميع الطبقات في مجتمع البحث وما زال الكثير من السيدات يطلبن من صانع الكنافة الموجود في مجتمع البحث إعدادها أو يقمن بالحصول على الكنافة الجاهزة للنية، وبعد ذلك يتم إعدادها منزليا وينفس الطريقة السابقة. وقد أشارت الزوجة في الأسرة رقم (أ-١) والمنتمية للطبقة العليا إلى أن هناك بعض أسر الطبقة العليا كانوا يقومون بصنع الكنافة في فرن الخبز أو باستخدام ولبور الجاز، وذلك برص الكنافة في صينية ووضع السمن على الوجه. وفي بعض الأحيان كان يستخدم الزبيب وجوز الهند أو الفول السوداني كحشو يوضع بدخلها.

ومع انتشار التعليم ودخول أفراخ البوتاجاز استطاعت معظم الأسر حتى من ينتمون للطبقة الدنيا إعداد مثل هذا النوع من الكنافة، وإن اختلف الحشو المستخدم فيها وفقا للبعد الطبقي للأسرة. فقد كشفت للدراسة الميدانية عن اتجاه بعض أسر الطبقة العليا إلى إعداد " صينية الكنافة المحشوة باستخدام البنسوق، وإن كان ذلك بمعدل مرتين طوال شهر رمضان. ولقد كان لوسائل الإعلام دور كبير في ذلك حيث اتجهت الأسر التي يتعلم أبناؤها خاصة الفتيات من أبناء الجيل الجديد إلى إعداد أنواع متعددة من الكنافة باستخدام أنواع مختلفة من الحشو، حتى بالنسبة لبعض شرائح الطبقة الوسطى. وهذا ما أشارت إليه الزوجة في الأسرة رقم (ب-٢) بأن ابنتها الكبرى (بدولم تجارة) حضرت من المدرسة، وهي في السنة الأخيرة وقالت لها إن زميلاتها أشرن عليها بإعداد كنافة بالموز وأنهن حصلن على هذه الطريقة من إحدى المجلات، ولقد قمن بإعدادها وأعجب بها الجميع، مما كان ذلك دافعا لها لتجربتها لأفراد أسرتها، وبالفعل قامت بإعدادها، وقد تأكد للباحثة ذلك من خلال إحدى الزيارات التي كانت تقوم بها لهذه الأسرة بعد الإقطار في أحد أيام شهر رمضان. وكنمت هذه الابنة قطعة من هذه الكنافة كتحية للضيوف، وكان رب الأسرة جالسا آنذاك وقال: ثنوفي بقسى شطارة (ثناء) عملت كنافة حلوة زي الناس المتتورين عثمان كده أن مستحسرها

في الجواز من واحد ما يعرف أنها متتورة ومتطمة ويخليها تنظف تحت البهايم وتبقى زي الفلاحين بتوع بلادنا".

ومن التغيرات التي طرأت على المواد المستخدمة في إعداد الكثافة استخدام السمن الصناعي كبديل عن السمن الطبيعي في إعدادها. وعلى الرغم من ذلك ما زالت هناك بعض الأسر التي تستخدم السمن الطبيعي في صنع الكثافة. وهذا ما أشارت إليه الزوجة في الأسرة رقم (٢-١) والمنتمية للطبقة العليا بقولها: "مهم حاجات لازم تعمل بالسمن البلدي زي الكثافة ما تتكلش إلا بيه".

وقد أشارت إحدى الإخباريات إلى أن الكثافة كانت فيما مضى تعد بالسمن البلدي، وكلما زادت كمية السمن كلما دل ذلك على مهارة المرأة وعلى الخير والعز الذي تعيش فيه الأسرة. ولعل غلاء السمن الطبيعي هو سبب استخدام السمن الصناعي. وهذا ما أشارت إليه إحدى الإخباريات: "الواحد كان زمان يخطط سمن بلدي لكن دلوقتي عشان الغلاء حنعمل إيه أهو مرة نخط النخلتين، أهو أرخص من الطبيعي فمين زمان وكلام زمان".

كذلك أسهم انتشار التعليم في ظهور بعض الآراء التي ترى أن المعسلي الصناعي أخف من الطبيعي، مما دعم الاتجاه إلى استخدام المعسلي الصناعي في الطهو عامة وصنع الكثافة بصفة خاصة. ويتبلور ذلك بصفة خاصة بين بعض شرائح الطبقة الوسطى والطبقة الدنيا.

وحيث أن الكثافة تعد من أكثر أنواع الحلوى استهلاكاً للسمن، فقد اتجهت بعض شرائح الطبقة الدنيا إلى إعداد القطايف نظراً لانخفاض تكلفتها إلى جانب أنها من الأنواع التي تعطي كميات كبيرة تستطيع أن تكفي عدداً من الأفراد. وتحشى القطايف عادة بالسكر ويتم قليها في الزيت وتضيف بعض أسر الطبقة العليا والوسطى إلى السكر القول السوداني وأحياناً الزبيب. ويتم الحصول على القطايف من بائع الكثافة في مجتمع البحث أو من سوق بولاق أو شارع المودان اللذين يقعان على بعد ثلاثة كيلو مترات من مجتمع البحث، ولقد ساعدت سهولة المواصلات على سهولة شرائها من هذه المناطق.

ويأتي الأرز باللبن في المرتبة الثالثة بعد الكثافة والقطايف كأهم حلوى تصنع في شهر رمضان، وإن كان إعدادها يختص بطبيعة دون الأخرى على عكس ما كان عليه الحال من قبل. ويرجع ذلك إلى ارتفاع أسعار مكوناته خاصة اللبن والأرز، مما كان سبباً في عزوف الطبقة الدنيا عن إعدادها خاصة في شهر رمضان، وإن كان إعدادها يرتبط بمواسم ومناسبات أخرى. وهذا ما أشارت إليه الزوجة في الأسرة رقم (ج-١) بقولها: "بيل ما نجيب لبن بالشهيء للفلاسي

وكمان رز ومكر أجيب كيلو كثافة وأحط سمن النخطين عليها أحسن بكثير من شوية الرز باللبن".

وقد كشفت الدراسة الميدانية عن اضطلاح الطبقة العليا وبعض شرائح الطبقة الوسطى بإعداده. وهناك بعض التغيرات التي طرأت على طريقة تناوله، فقد كان يتم تناوله سلخنا مع الخبز. أما الآن فيتم تناوله مثلجا ويؤكل بالمعلقة، خاصة بالنسبة لبعض أسر الطبقة العليا، ولقد كان للاتصال بالمدينة من خلال عمل المرأة دورا بارزا في إحداث مسار هذا التغير. فقد كانت رحلة العودة اليومية من العمل بالنسبة للمرأة لها دور في هذا التغير فمن خلال إحدى السيدات التي تنتمي للطبقة العليا والتي تعمل بالمدينة استطاعت أن تشتري أرز باللبن مثلج، من إحدى المحلات المخصصة لبيع الألبان بشارع ناهيا وهو الطريق المخصص للذهاب والعودة من مجتمع البحث إلى المدينة وبالعكس، ومنذ ذلك الحين وهي تقوم بإعداده مثلجا، وكذلك قريباؤها وجيرانها وأهل زوجها والمقربين إليها. ولعل ذلك يشير إلى أن التغير في هذه العادة يكاد يكون تغيرا في الشكل فقط دون المضمون.

ومن أنواع الحلوى التي عرفها أفراد مجتمع البحث حديثا " الجلاش " ويختص بإعداده طبقة دون الأخرى، حيث ينتشر بين الأسر المتعلمة من الطبقة العليا، وبعض الأسر في الطبقة الوسطى. ويشتري الجلاش من الأقران الأفرنجية المتخصصة في بيع الخبز، ومن الباعة في أسواق القرية. وكما يتم الحصول عليه من المحلات والشوارع المخصصة لبيع الكثافة والقطايف في منطقة بولاق، وشارع ناهيا، وشارع السودان، وهي المناطق القريبة من مجتمع البحث.

ويصنع الجلاش كصينية مشوة بالفول السوداني والزبيب، كما تدخل الكريمة المصنوعة من اللبن والنشا والسكر في إعدادها كبديل عن الفول السوداني، وفي كثير من الأحيان يتم إعدادها بدون حشو.

ويستخدم الفرن البوتاجاز في تسويته، لذا فإن الأسر التي لا تملك القون لا تستطيع إعدادها.

وتظهر الدراسة دور وسائل الإعلام من خلال برامج المرأة وطبق رمضان في بث معلومات عن الطرق المختلفة لإعداد الجلاش، وهذا ما أشارت إليه الزوجة في الأمرة رقم (ب-١) والمنتمية للطبقة الوسطى، بأنها استطاعت أن تتعلم طريقة صنع صينية جلاش بالكريمة من طبق رمضان، وأن أول مرة قامت بإعدادها فشلت ولكنها مع التكرار نجحت فيها وعلمتها لجميع معارفها

وأقاربها.

لما عن موعد تناول أنواع حلوى رمضان، فقد كشفت الدراسة عن اختلاف هذا الموعد بين الطبقات المختلفة. فأفراد الطبقة العليا وبعض أفراد الطبقة الوسطى يفضلون تناول الحلوى بعد الإفطار مباشرة وذلك حتى يختتمون بالحلوى، والبعض الآخر يتناولها بعد صلاة التراويح وبعد عودتهم إلى المنزل من المسجد وأثناء مشاهدة برامج التلفزيون حتى تكون المعدة قد استراحت بعد الأكل. أما فيما يخص أسر الطبقة الدنيا فإنهم يتناولون الحلوى بعد الإفطار بساعة، وقيل التوجه إلى الصلاة ممن يقومون بأدائها وذلك حتى يشعروا بالجوع وتمتلئ المعدة بالحلوى مرة أخرى.

ويجمع الإخباريون على أن موعد تناول الحلوى فيما مضى كان بعد الإفطار بساعتين على الأقل أي بعد صلاة العشاء حيث كانت معظم النساء يقمن بتجهيزها حتى يحضر الرجال من الصلاة، ويجلس الجميع ليتناولوها معا.

#### ٤- المشروبات وشرب المكيفات :

يتميز شهر رمضان بتعدد وتنوع المشروبات الرمضانية وهي حسب أهميتها في مجتمع البحث : البلح المنقوع في الماء، قمر الدين، التمر هندي، العرقسوس، الكركية.

فقد دلت الشواهد الميدانية على أن مشروب البلح، أو " البلح المبلول" أو البلح " المنقوع " وهي مسميات يطلقها أفراد مجتمع البحث على البلح المجفف المنقوع في الماء المحلى بالسكر. ويعد هذا المشروب من أفضل أنواع المشروبات لدى أفراد مجتمع البحث من الطبقات المختلفة ويتم تناوله عند سماع أذان المغرب، وقد يتم استبدال الماء باللين المحلى بالسكر بالنسبة لبعض أسر الطبقة العليا كالأسرة رقم (١-٢) والأسرة رقم (١-٣).

ومن المشروبات الأخرى التي تختص بطبقة دون الأخرى مشروب قمر الدين الذي يلقى إقبالا من جانب الطبقة العليا وبعض شرائح الطبقة الوسطى دون الطبقة الدنيا، ويرجع ذلك إلى ارتفاع ثمنه.

ويشير الإخباريون إلى أن قمر الدين كان فيما مضى هو المشروب الوحيد المنتشر بين جميع الأسر خاصة وأنه كان رخيص الثمن عما هو عليه الآن، وكان يباع في شكل (أتواب كبيرة) على عكس ما هو عليه الآن حيث تباع في لفة صغيرة، وقد أكتفت هذه المعاني الزوجة في الأسرة رقم (ب-٣) والمنتمية للطبقة الوسطى بقولها: "زمان كانت الحاجة كثيرة ومتوفرة وأسعارها كويسة

وماكتش الواحد بيعس بسعرا زي دلوقتي. شوفي لفة قمر الدين بكلم وتكفي  
كام واحد مش زي زمان كانت اللفة طول كده وبقروش وتعمل حلة كبيرة تكفي  
اليلة".

ولقد كان لارتفاع سعر قمر الدين أثره في اتجاه بعض أسر الطبقة العليا  
والوسطى إلى اعتباره مشروبا للضيافة في هذا الشهر؛ حيث يتم شراء كمية  
محدودة لا تزيد عن "لقتين" وأحيانا واحد فقط.

أما مشروب التمر هندي، فهو مشروب بعض شرائح الطبقة الدنيا ويسلتي  
في المرتبة الثانية بعد "الباح المبلول" وغالبا ما يتم شراؤه من بائعي العصير  
من المحلات التي تم افتتاحها في مجتمع البحث حديثا. أما فيما يخص بعض أسر  
الطبقة العليا والوسطى فإنهم غالبا ما يقومون بإعداده منزليا حيث يتم شراؤه من  
محل العطار الموجود بالقرية أو خارجها، ويغلى في الماء ثم يصفى ويحلى بعد  
ذلك بالسكر. ويأتي مشروب الكركديه على نفس الدرجة من الأهمية بالنسبة  
للطبقة العليا والوسطى دون الطبقة الدنيا؛ وذلك لارتفاع ثمنه عن مشروب التمر  
هندي. ويشير الإخباريون إلى أن مشروب العرقسوس يعد من المشروبات  
المفضلة بعد الانتهاء من وجبة الإفطار لدى أفراد مجتمع البحث بطبقته  
المختلفة، حيث يعتقد أنه يغني عن شرب كميات كبيرة من الماء بعد الصيام  
فتمتلئ المعدة خاصة عندما يأتي شهر رمضان في فصل الصيف، وقد كانت  
الأسر تقوم بإعداده منزليا.

ومن الظواهر الحديثة في مجتمع البحث ظهور بائعي العرقسوس في  
شوارع القرية، فقد كانوا يوجدون في بعض الأحياء الشعبية في المدينة، وكذلك  
في شوارع المدينة، وهو ما نشاهده حاليا خاصة في فصل الصيف، ولعل قرب  
القرية من المدينة كان السبب المباشر في ظهور باعة العرقسوس؛ حيث للتوجه  
إلى القرى القريبة من المدينة لبيع مشروبهم الذي يلقي إقبالا من أهالي القرى،  
خاصة وأن هناك بالمدينة من لا يستطيعون شرب العرقسوس.

وقد كشفت الدراسة أن أسر الطبقة العليا والوسطى ما زالت تقوم بإعداده  
في شهر رمضان. أما فيما يخص أسر الطبقة الدنيا فإنهم قد يشترونه من بعض  
الأفراد الذين ظهروا حديثا في مجتمع البحث، ثم يقومون بإعداده منزليا، ويعبأ  
في زجاجات، ويتم عرضها للبيع أمام منازلهم وبأسعار زهيدة. وتكفي الكمية  
المشتراه بجنيه واحد ثمانية أفراد.

وإلى جانب المشروبات السابقة هناك نوع آخر يعد من الأنواع الجديدة والتي  
تختص بها الطبقة العليا وبعض شرائح الطبقة الوسطى، ويطلق عليه

"الخشاف" وهو مكون من البلح والتين المجفف والزبيب والمشمش. وقد يتسم الاستغناء عن النوع الأخير بالنسبة لبعض شرائح الطبقة الوسطى نظرا لارتفاع سعره. وقد أشارت إلى ذلك الزوجة في الأسرة رقم (ب-٤) بقولها: "لوالد ييجيب للحاجات دي للعيال مرة واحدة عشان ما يحسوش إنهم اتحرموا في بيت كبيرهم".

ومما هو جدير بالذكر أن شراء مكونات الخشاف تتم مع ما يشتري من يلميش رمضان، حيث يتم شراؤها حسب الحاجة والقدرة الشرائية كما سبق الإشارة.

أما عن المشروبات الأخرى فيعد الشاي من أكثر الأنواع انتشارا في مجتمع البحث بجميع شرائحه الطبقة، ويتناوله الكبار والصغار، يشربه بعد وجبة الإفطار ويستمر تناوله حتى الانتهاء من وجبة السحور. ومن الأمور الحديثة العهد إضافة النعناع إلى الشاي حتى بالنسبة لأسر الطبقة الدنيا. أما القهوة فهي مشروب بعض أسر الطبقة العليا خاصة الأزواج ويكون في الفترة ما بين الإفطار والسحور.

ومن العادات المنتشرة في مجتمع البحث تخزين الشيشة ويقصر ذلك على الرجال. ويكون ذلك إما في المنازل أو على المقاهي، حيث يجتمع الرجال حتى موعد السحور يشربون الشاي ويدخنون الشيشة.

وتعد المقاهي أماكن لتجمع الشباب والرجال حيث يلعبون الطاولة أو الكوتشينة إلى جانب مشاهدة التلفيزيون، كما يوجد في بعض المقاهي بمجتمع البحث فيديو لعرض الأفلام. ويعد ذلك من التغيرات التي انتشرت في مجتمع البحث والمجتمع المصري بصفة عامة، ويتجلى ذلك في شهر رمضان. ولقد كان لقرب القرية من المدينة، دور كبير في هذا الانتشار كتقليد لما هو موجود بالمدينة.

وبعد أن استعرضنا نوعية الأطعمة والطوى والمشروبات في شهر رمضان، سوف نحاول من خلال السطور التالية تقديم وصف لمكونات وجبتي الإفطار والسحور ليوم من أيام رمضان.

#### ٥- مكونات وجبة الإفطار في اليوم الأول من رمضان :

فيما يلي نموذج لمكونات وجبة الإفطار في اليوم الأول من رمضان، لما يحظى به هذا اليوم من اهتمام خاص من جانب أفراد مجتمع البحث، وذلك لارتباطه بالولائم التي يقيمها أفراد الأسر لأبنائهم المتزوجين، ويمكن أن نتيين

الأطعمة التي تحتويها وجبة إفطار رمضان من خلال حالات الدراسة المختارة.

الأسرة	الطبقة	المكونات
١-أ	عليا	مشروب قمر الدين، بط، كفته، بلمية، رقاق، سلطة، مخلل، كنانة، قشوف.
٢-أ	عليا	مشروب قمر الدين، كفته، محشي، سلطة، مسقعة، كنانة.
٣-أ	عليا	شورية، مكرونة بالبشمل، بفتيك، سلطة، كنانة
١-ب	وسطى	بلح منقوع، كفته، لحم مسلوق، محشي كرنب، سلطة، مخلل، كنانة.
٢-ب	وسطى	بلح منقوع، بط، كفته، رقاق، محشي، بسله، سلطة، مخلل، كنانة، قشوف.
٣-ب	وسطى	بلح منقوع، كفته، لوبيا، سلطة، مخلل، كنانة.
٤-ب	وسطى	بلح منقوع، فتة، لوبيا، سلطة، مخلل، كنانة.
١-ج	دنيا	بلح منقوع، كفته، بطاطس مطبوخة، أرز، سلطة، كنانة.
٢-ج	دنيا	بلح، لحم محمر، لوبيا، مكرونة، سلطة، كنانة.

من الجدول السابق يتضح اختلاف مكونات الوجبات والأطعمة بين الأسر في هذا اليوم، وإن كان هناك شبه اتفاق بين الطبقات المختلفة فيما يخص المشروبات. فيتم الإفطار على مشروب قمر الدين بالنسبة للأسرة رقم (١-أ) ورقم (٢-أ) من الطبقة العليا والبلح المنقوع في الماء المحلى بالسكر بالنسبة لباقي الأسر من مختلف الطبقات فيما عدا الأسرة رقم (٣-أ) المنتمية للطبقة العليا، حيث يتم الإفطار على مشروب للشورية الساخن. وقد عانت الزوجة هذه في الأسرة ذلك بارتباطه بالصحة حيث يفضل من الناحية الصحية العلمية الإفطار على مشروب دافئ بعد عشاء الصيام بدلا من المشروب البارد الذي يسبب ارتباكاً في المعدة، وتشير إلى أن اتجاهها إلى ذلك يرجع إلى اطلاعها على مقالة في إحدى المجلات تبين فائدة المشروب الساخن بعد الصيام.

كما يتضح أيضا أن بعض الأسر تقوم بإعداد نوعين من اللحوم وهذا يرتبط بدوره من منطلق أنه اليوم الأول والذي يرتبط بالولائم التي تقيمها الأسر لأبنائها احتفالاً بهذا الشهر. وإلى جانب ذلك اضطلاع معظم الأسر بإعداد " الكفتة " في هذا اليوم، وقد أشارت إحدى الإخباريات موضحة ذلك بأنه عادة إعداد الكفتة من العادات القديمة والتي لازمها الاستمرار، وخاصة في اليومين الأول والثاني. ولعل ذلك يرجع إلى أن الكفتة تعد من الأطعمة التي تعطي عائدًا غذائيًا كبيرًا

وذلك لما تحتويه من بصل ولوز ويقدونس وطماطم، وقد أشارت إحدى الإخباريات إلى ذلك بقولها : **تمي أول يوم رمضان تلاقي كل البيوت بتدق اللحم أصل ده يوم الكفتة أصلها بترمي كثير وتشبع والعيال تحس أنها بتأكل لحمه كثير في أول يوم**.

وتشير الدراسة إلى حدوث تغير فيما يخص طريقة إعداد لحم الكفتة وتجهيزه، حيث كان يتم تقطيعه إلى قطع صغيرة بالسكين ثم يتم نكهها في (الهنون) للنحاس مما كان يستغرق وقتاً طويلاً. ثم دخلت المفزعة المصنوعة من الحديد عند بعض الجزائريين واشترأها البعض من أسر الطبقة العليا. ومن المستحدثات ظهور المفزعة الكهربائية عند الجزائريين، وكذا عند أسر الطبقة العليا وبعض شرائح الطبقة الوسطى مما سهل بالتالي عملية إعداد الكفتة عن ذي قبل.

كما يعد استبدال الطماطم الطازجة بصليصلة الطماطم الجاهزة بالنسبة لبعض شرائح الطبقة الوسطى والدنيا من الظواهر الحديثة في مجتمع البحث. ويرجع ذلك لارتفاع ثمن مثل هذه الخضروات في هذا الشهر وخاصة في الأسبوع الأول من رمضان.

ومن خلال استعراض مكونات أطعمة أول يوم من رمضان يتضح أن هذا الشهر هو شهر التجديد، وكذلك الحفاظ على التراث وفيه تحاول المرأة أن تستعرض المهارات الخاصة بإعداد أنواع مختلفة من الأطعمة، خاصة الأطعمة التقليدية كالرقاق، الفتة، والمحلشي. إنخ من الأنواع التقليدية إلى جانب بعض الأطعمة الجديدة كالمكرونة بالباشمل، والفتيك، وبعض أنواع من الحلوى لم تكن معروفة من قبل. وهذه كلها تعد من التغيرات التي طرأت على مجتمع البحث، والتي كان لوسائل الإعلام دور كبير في هذا التغير خاصة في شهر رمضان من خلال البرامج المتعددة والمختلفة.

وإلى جانب هذه التغيرات كثفت الدراسة عن وجود تغير في مكونات وجبة السحور في مجتمع البحث، وهذا ما سوف تحاول الدراسة للكشف عنه من خلال السطور التالية.

#### ٦- مكونات وجبة السحور :

تشير الدراسة إلى حدوث تغير في وجبة السحور عما كان عليه من قبل، فقد أشار الإخباريون إلى أن السحور كان لا يتعدى الأطعمة المتبقية من وجبة الإفطار (الطبخ المطبوخ). وفي بعض الأحيان كان يتم الاستعاضة عنه بالخبز



الأبيض أو البيض (حسب الطبقة)، كما كانت بعض الأسر وخاصة من الطبقة العليا وبعض شرائح الطبقة الوسطى يتناولون الكثافة في هذه الوجبة، حيث أشارت إلى ذلك إحدى الإخباريات بقولها: "الواحد لو ما كنش يأكل طيبخ في السحور يصبح منياً ومش قادر يصلب طول".

ومن التغيرات الحديثة في مجتمع البحث اتجاه بعض شرائح الطبقة العليا والوسطى إلى تناول أحد الأنماط التالية في وجبة السحور: الفول المدمس والزبادي والخبز، أو الجبن الأبيض والبيض والخبز، أو الجبن الرومي والخبز. ويعد الفول المدمس والزبادي من أكثر الأنماط انتشاراً ويرجع ذلك لاعتقاد أفراد مجتمع البحث بفائدته في الصيام، حيث يعتقد أنه يؤدي إلى الشبع وعدم الشعور بالجوع في يوم الصيام، وقد كان لانتشار وسائل الإعلام وخاصة التلفزيون دور بارز في الحصول على المعلومات الغذائية من خلال البرامج التي تعمل على نشر الوعي الغذائي حول فائدة تناول الأطعمة المختلفة في السحور، وحول هذه المعاني أشارت إحدى الإخباريات بقولها: "الواحد كان بيأكل طيبخ في السحور فكان يحمي على القلب بلوقتي للواحد عرف من التلفزيون إن للفول والزبادي أخف على المعدة ولما الواحد بقي يأكله يفضل شعبان طول اليوم والمعدة مش تعبانة".

ولقد دلت الشواهد الميدانية على أنه كان لانتشار المحلات المخصصة لببيع الفول، وكذلك منتجات الألبان دور كبير في إحداث هذا التغير.

وتشير الدراسة أيضاً إلى اتجاه بعض شرائح الطبقة العليا والوسطى لإعداد الفول والزبادي منزلياً بدلاً من شرائهما، خاصة بعد أن ظهرت أدوات حديثة لإعدادها كالملامسة التي يتم وضعها على الموقد الكهربائي، والحلة الخاصة بإعداد الزبادي، وغالباً ما يتم شرائهما من المحلات المتخصصة في أسواق المدينة.

أما فيما يخص أسر الطبقة الدنيا فإن طعام السحور يتكون في معظم الأحيان من الجبن الأبيض مع بعض الخضروات الطازجة والخبز. وقد تلجأ بعض شرائح هذه الطبقة إلى تناول الفول المدمس والخضروات والخبز.

ومن المتغيرات التي طرأت على بعض العادات ذات السمات الريفية، هي تلك الخاصة بإطعام المسحراتي والطعام الذي يقدم له. فعلى الرغم من أن عادة إطعام المسحراتي ما زالت مستمرة في مجتمع البحث، إلا أن نوعية الطعام الذي تقدم له قد تغيرت. فقد كانت من قبل عبارة عن بواقي طعام الإفطار ثم تحولت إلى تقديم بقايا الحلوى الرمضانية كالكنافة وأحياناً الفول المدمس والجبن.

## ١- موافد للرحمن :

يعكس الاحتفال برمضان مظهرا من مظاهر التكافل الاجتماعي والسترابط وعطف الغني على الفقير، وذلك من خلال ما يعرف بـ "موافد الرحمن". وقد كُنت الدراسات النظرية للجانب التاريخي بأن هذه الظاهرة بدأت بشكل غير مباشر مع الدولة الفاطمية<sup>(١)</sup>. ويقيمها الأثرياء للفقراء ويقدمون أنواعا من الطعام. ومع بداية المد الديني في مصر، انتشرت هذه الموائد في المجتمع المصري ككل، وامتدت لتشمل مجتمع الدراسة منذ ما يقرب من أربع سنوات (حسب أقوال الإخباريين) ومن خلال ملاحظة الباحثة. وتفيد المعلومات الميدانية على تنوع القائمين على هذه الموائد في مجتمع الدراسة على النحو التالي :

• موافد تتولى الإشراف عليها المساجد (موافد المساجد) : وهي تحت رعاية المشرفين على هذه المساجد، وتأتي ميزانيتها من أموال لجان الزكاة الخاصة بالمسجد، بالإضافة إلى معونات خاصة من جانب الأفراد والأهالي. ويتم إعدادها طوال شهر رمضان أمام المساجد حيث تنصب موافد خاصة ومعدة للطعام.

• موافد يقوم بها بعض الأغنياء (موافد القادرين) : ويتولون الإشراف عليها وإعدادها إعدادا كاملا دون تدخل من المساجد وتنصب أمام منازلهم.

• الموافد التطوعية (موافد الشيلب) : وهي ظاهرة يتطوع للقيام بها والإعداد لها عدد من الشباب يتولون الإشراف عليها من حيث إعداد الطعام، وعلى كل متطوع أن يشارك هو وأسرته في الإعداد والإشراف.

ومن هذا العرض يتضح أن هذه العادة لاقت تدعيبا من جانب التيارات الدينية المختلفة، على الرغم من أن بعض الاحتفالات الدينية الأخرى قد لاقت معارضة وتعنيفا من جانب نفس التيارات، ولكن نظرا لعمومية هذه الاحتفالات إلا أنها انتشرت بصورة مستمرة ودائمة في كل احتفال كعيد الفطر وعيد الأضحى وهو ما موفف نعرضه في الفقرة التالية.

(١) لمزيد من التفاصيل انظر كلا من : دي شابرول، مرجع سابق، ص ١٩٣. وعبدالعزیز محمد الشنولي، الدولة العثمانية، دولة إسلامية، الجزء الثالث، مكتبة الأنجلو المصرية، ١٩٨٣، ص ١٤٧٥. وليمين فؤاد سيد، الدولة الفاطمية في مصر، إدار العربية اللبنانية، ط١، ١٩٩٢، ص ٣٧٨.

## ٢- أكلات الأعياد الدينية :

تحتل الأعياد الدينية بممارسات احتفالية شعبية، ومن أكبر مظاهرها إعداد الأطعمة التي تتضمن أنواعا مختلفة من الحلوى والتي تعد خصيصا لهذه المناسبات.

وقد أظهرت الدراسة أن هناك تغيرات اجتماعية واقتصادية عديدة في المجتمع المصري بصفة عامة، انعكست على التغيرات في العادات المرتبطة بأطعمة هذه الاحتفالات الدينية. وسوف تحاول الفقرات التالية إظهار تحليل ديناميكي هذا التغير للاحتفال بالأعياد والأطعمة المرتبطة بها، وذلك من واقع الشواهد الميدانية بالقرية الذي يتجلى فيه خصوصية القرى المتاخمة للمدينة. ويمكن تبين ذلك من خلال العادات المرتبطة بعيد الفطر وعيد الأضحى على النحو التالي :

### ١- الاحتفال بعيد الفطر :

يعكس الاحتفال بعيد الفطر في القرية عددا من الممارسات بعضها قديم، وبعضها حديث. ولكن أهم شعائر يوم العيد لدى الجميع الكبار والصغار هو أداء صلاة العيد في المساجد. وهو أحد المظاهر الدينية لهذه الأعياد. وتشير الدراسة الميدانية إلى أن أفراد مجتمع البحث كانوا يؤدون الصلاة فيما مضى داخل القرية فقط، وذلك لصعوبة الخروج لعدم وجود وسائل للمواصلات.

ولقد لعب المد الديني دورا في اتجاه غالبية أبناء المجتمع من الرجال والشباب وكذلك الفتيات من مجتمع الدراسة لأداء الصلاة خارج القرية وبالتحديد الصلاة في مسجد مصطفى محمود بمدينة المهندسين. ولقد ساعد على ذلك القرب من المدينة، كما كان لافتتاح كوبري ناهيا العلوي دورا في هذا التغير فهو يمثل همزة الوصل بين المهندسين وشارع ناهيا مما يسهل حركة الانتقال من المدينة وإليها.

وقد كشفت الدراسة الميدانية عن ظهور تغيير أدى إلى استحداث بعض العادات التي أصبحت ملازمة لأداء الصلاة في مساجد القرية والتي دعمها المد الديني، وذلك من حيث تقديم مشروب الحلبة الساخن إلى جانب بعض حبات من التمر للصائمين قبل بداية الصلاة، لتغير الريق وإكراما لشهر رمضان.

وبعد أداء الصلاة يتوجه الرجال إلى أقاربهم، ويقومون بتبادل التهاني، وتقديم العينية للأطفال للصغار من الأقارب ويأكلون الكعك والبسكويت. كما يعمدون إلى زيارة المتزوجين حديثا، حيث تقدم لهم الحلوى وغيرها. ويقوم البعض بزيارة المقابر وقراءة القرآن وتوزيع فطائر الرحمة على فقراء المقابر.

ويحرص أفراد مجتمع البحث بجميع طبقاته على تناول الكعك في الإقطار ويكون ذلك عقب عودة المصلين من المسجد، حيث يتم تناول الكعك مع الشاي بالطيب أو الشاي المлада. وقد تضيف بعض شرائح الطبقة العليا والوسطى إلى ذلك تناول الجبن الأبيض والخبز.

لما عن وجبة غذاء يوم العيد والذي يتم فيها تناول الأسماك<sup>(٥)</sup> فلن موعدها يكون إما عقب صلاة الظهر بالنسبة لبعض شرائح الطبقة العليا والوسطى ويتناولها البعض الآخر أما بعد صلاة العصر، أو بعد صلاة المغرب. ويرتبط هذا الموعد بظروف كل أسرة حيث الارتباط في هذا اليوم بزيارات الأهل والأقارب. والتوجه إلى المقابر، أو الخروج للتنزه في الحدائق وهي من الأمور الحديثة بمجتمع البحث، حيث يتوجه الشباب ومعهم الأطفال لقضاء العيد في المدينة لزيارة الحدائق العامة أو دور السينما، وتعكس هذه العادات روح لتحرر والتغير والتي بدأت ترحف على مجتمع البحث.

وفيما يخص أسر الطبقة الدنيا يقتصر تناولهم للأسماك على الأنواع الرخيصة أو بعض الأنواع المملحة الرخيصة أيضاً (الرنجة أو السردين)، ويكون ذلك بعد صلاة العشاء أي بعد أن يحصلوا على الأموال التي تقدم إليهم في صورة زكاة أو كعينية من الأغنياء، وهذا ما أشارت إليه الزوجة في الأمرة رقم (ج-١) بقولها: "لناس المبسوطين بيدوا العيال عينية بناخذها ونجيب بيها كلكة السمك عشان العيال تفرح بالعيد".

فمن القول السابق يتضح مدى التفاعل والمشاركة الاجتماعية بين أفراد مجتمع البحث وعطف الأغنياء على الفقراء من خلال ما يقدم إليهم كمشاركة منهم لهذه الطبقة للاحتفال بالعيد. ولا تقتصر المشاركة على إعطاء الأموال فقط حيث قد تمتد إلى إرسال الكعك والبسكويت. وبعد ذلك من العادات الحديثة في مجتمع البحث. وترسل أسر الطبقات العليا والوسطى الكعك إلى الطبقة الدنيا في كيس أو عبة ورقية، وذلك حتى لا يتطلب الأمر ردها. وتشير الدراسة إلى أن عادة إرسال أطباق الكعك إلى الجيران صباح أول أيام العيد من العادات القديمة التي كانت منتشرة فقط فيما بين شرائح الطبقة العليا والوسطى دون الطبقة الدنيا. حيث كانت الجارة ترسل إلى جاريتها طبقاً من الكعك فلا ترد الأخرى الطبق فارغاً بل ترده مليئاً بكعك أو ملين أو أرواح "بمستيليا" أو ترمس، وكلها

(٥) يعتبر السمك المقلي "البطي" والذي يعد منزلياً من أكثر أنواع الأسماك انتشاراً بين الطبقة العليا والوسطى إلى جانب الرنجة التي تشتري جاهزة.

لشيء لا تدخل البيت إلا في العيد. وتكشف الدراسة أن هذه العادة لازمتها الاستمرار خاصة لدى بعض شرائح الطبقة العليا فقط.

ومن العادات التي لازمتها الاستمرار والتي ترتبط بالعيد وتنتشر في القرية بكل طبقاتها إعداد الترمس منزليا حيث يمكن تناوله في أي وقت وترتبط هذه العادة باعتقاد أفراد مجتمع البحث في فائدة الترمس للصحة للمعدة وخاصة بعد الصيام.

وقد أشار الإخباريون إلى أن تناوله يساعد على الهضم وانتظام المعدة خاصة بعد تناول الأطعمة اللسمة (كالكعك) الذي يتم تناوله بكثرة في أيام العيد مما ينتج عنه ارتباك المعدة خاصة بعد الصيام.

ويتم إعداد الترمس منزليا فيعد أن يشتري من العطار ينقع في الماء بعد غليه ويترك لمدة يومين في الماء الذي يتم تغييره من آن لآخر حتى تذهب عنه المرارة ثم يملح ويؤكل. وقد يضاف إليه الليمون. وقد يتم استبدال الترمس ببعض الخضروات الورقية لدى بعض شرائح الطبقة الدنيا (كتناول الخس) وذلك انطلاقا من الاعتقاد بفائدته للمعدة مثل الترمس.

#### كعك العيد:

تستعد البيوت المصرية لاستقبال عيد الفطر بإعداد بعض أنواع المأكولات والفطائر وعلى رأسها (الكعك) و(البسكويت) و(الغريبة). وقد كشفت الدراسة عن أن الاستعداد لإعداد هذه المأكولات يبدأ قبل قنوم العيد بعشرة أيام، وذلك انطلاقا من أنه يحتاج إلى وقت وجهد في الإعداد، خاصة وأنه يصنع بكميات كبيرة. وفي الفقرات التالية سوف نشير إلى هذه الأنواع بشيء من التفصيل وذلك على النحو التالي :

#### الكعك:

يحظى إعداد الكعك في مجتمع البحث بأهمية كبيرة، ويرجع ذلك لارتباطه ببعض المكونات ذات لتكلفة العالية فهو يتكون من الدقيق، والمملى والمسمم، وخميرة البيرة، وريحة الكعك، المعجمة (تتكون من المملى والدقيق والصل). وقد دلت الملاحظات الميدانية على أن هناك تغيرا طرأ على بعض المكونات وأهمها " السمن " الذي يدخل في الإعداد، حيث كان الإعداد قديما يتم بالمملى الطبيعي "البلدي" وخاصة بالنسبة للطبقة العليا حيث يعد استخدامه رمزا لوضعهم الطبقي. وكلما زادت كميته كلما دل ذلك على ارتفاع المستوى الاقتصادي والطبقي للأسرة، وقد أشارت إلى ذلك إحدى الإخباريات بقولها: "الناس

المبسوطين زمان كانوا يفرقوا الكحك سمن للدرجة لمن الواحد لما كان يمسك الكعكة من دول يلقوها مدهننة ولما ياكلها يحس انه ياكل شوية سمن، هوه ده العز بتاع الناس المبسوطين".

وقد أدى هذا البعد الرمزي إلى عدم الاهتمام بالمتاعب التي قد تنتج عن زيادة اسمه. ومع أن أفراد مجتمع البحث -خاصة من المتعلمين- يعرفون الأضرار التي تنتج عن تناول الكحك المصنوع البلدي إلا أنهم من منطلق الاحتفاظ بذاتية طبقتهم ما زالوا يعتقدون أن الكحك لا يعد كعكا إلا بالسمن البلدي وهذا ما أشارت إليه الزوجتان في الأسرة رقم (أ-٢) المنتمية للطبقة العليا وفي الأسرة رقم (أ-١)، وقد أضافت الزوجة في الأسرة الأولى أنها قامت في إحدى السنوات باستخدام المسلي الصناعي في إعداد الكحك وكان ذلك في منتصف الثمانينات ولكنها وأفراد أسرتها لم يعجبوا به وكانوا يشعرون بأنهم يتناولون شيئا ليست له رائحة ولا طعما، فكان ذلك سببا في العودة إلى المسلي البلدي في إعدادله. وقد أشارت إلى ذلك بقولها: "لن ما كتش الكحك يتعمل بالسمن البلدي يبقى مايح ومالوش طعم حلوة الكحك بالسمن اللي يتشر منه".

لما بالنسبة للطبقة الوسطى، فقد كانت تستخدم المسلي البلدي، إلا أن التغيرات المختلفة التي حدثت في مجتمع البحث قد أدت إلى اتجاه أفرادها نحو استخدام المسلي الصناعي وذلك لرخص ثمنه. هذا وقد تحاول هذه الطبقة أن تحافظ على وضعها الطبقي من خلال محاولة خلطهما (أي للمسلي الطبيعي والسمن الصناعي) وذلك حتى تضع رمزا لوضعها الطبقي والذي يميزها عن الطبقة الدنيا.

وفيما يخص الطبقة الدنيا فإن بعض شرائحها تستخدم المسلي الصناعي، ويرجع ذلك بالدرجة الأولى إلى أسباب اقتصادية. فقد وصل ثمن كيلو السمن البلدي إلى عشرين جنيها، بينما يصل ثمن كيلو المسلي الصناعي إلى خمسة جنيهات.

وعن الحشو المستخدم في الكحك فهو عادة ما يتكون من البليح المهروس (العجوة) أو الملين أو العجمية حديثا (المكونة من السمن والعسل والدقيق). ودلت الشواهد الميدانية على أن أسر الطبقة العليا وبعض شرائح الطبقة الوسطى يستخدمون "العجوة و الملين" في حشو الكحك، فتعد كمية من الكحك "بالعجوة" وكمية أخرى "بالملين". وقد تكفي بعض شرائح الطبقة الوسطى "بالعجوة" فقط كما في الأسرة رقم (ب-١) والأسرة رقم (ب-٢)، والأسرة رقم (ب-٣). وفيما يخص أسر الطبقة الدنيا فإنهم غالبا لا يستخدمون الحشو في الكحك ويتم

تلوله بلا حشو. وتظهر الدراسة أن وسائل الإعلام وزيادة الاتصال بالمدينة من خلال الوافدين منها للسكن بمجتمع البحث قد أدت إلى ظهور نوع من الحشو للكعك يخالف العجوة والملين وهو ما يعرف "بالعجمية". وقد أشارت الزوجة في الأسرة رقم (أ-٢) التي تنتمي للطبقة العليا إلى أنها تعلمت إعداد العجمية من إحدى جاراتها اللواتي للسكن بمجتمع البحث وقامت باستخدامها في حشو الكعك. ثم تشير قائلة: " لكننا ساحت داخل الكعكة وطلع شكله مش كحك ولا فيه طعم العجمية ". مما اضطرها إلى شراء كحك جاهز. وبعد هذه التجربة عرفت أنها لم تحسن هذا الاستخدام ومن ثم اتجهت إلى الجارة لتسهم في كيفية صنعه وقد أتقنته بعد ذلك.

ومن السمات الريفية البارزة في الريف المصري بصفة عامة وفي مجتمع الدراسة بصفة خاصة، عدم شراء الكعك جاهزاً، إلا أنه نتيجة للتغيرات الحديثة اتجهت بعض الأسر في مجتمع الدراسة من الطبقة العليا والوسطى إلى شرائه جاهزاً، وذلك في الحالات الاضطرارية كالمرض المفاجئ أو الفشل في إعداد الكعك، وذلك من المحلات المخصصة لبيعه، من منطقة بولاق، أو من شارع السودان من جامعة الدول العربية بالمهندسين. وقد أشارت إلى ذلك إحدى الإخاريات بقولها: "صحيح للكك ده حظ ممكن يطلع حلو وينجح وممكن يفشل الجاهز بقه يكون أحسن، بس العيد هو فرحته في عايل الككك ولمة للعيال".

ولعل ذلك يرجع إلى أن عملية إعداد الكعك في العيد يعد مظهراً من مظاهر الاحتفالات التي تدخل البهجة والفرحة مع قدوم هذه الأعياد على أفراد الأسرة جميعاً وخاصة أن إعداده لا يتم إلا مرة واحدة في العام. إلى جانب ما تمثله هذه الأعياد من صور الترابط القرابي للأقارب والجيران ففيه يتبادلون التهنة ويتناولون الكعك مما يدعو ذلك إلى إعداد كمية تستطيع الأسرة من خلالها تقديم واجبات الضيافة.

أما الكمية التي تقوم الأسرة بإعدادها فتختلف من طبقة اجتماعية لأخرى، علاوة على اختلافها في وقت إجراء الدراسة عن ذي قبل. ويشير بعض أفراد الطبقة العليا وبعض شرائح الطبقة الوسطى إلى أنهم كانوا يقومون بإعداد كميات كبيرة من الكعك والبسكويت لا تقل عن عشرين صاجاً من " الكعك " وعشرة من " البسكويت " ومثلها من اللطير والغريبة. أما الآن فقد قلت هذه الكمية إلى النصف تقريباً. ويرجع ذلك لانشغال المرأة بالعمل خارج المنزل، وعدم وجود وقت لديها لإعداد مثل هذه الكميات، إلى جانب ارتفاع أسعار الخامات التي تدخل في الإعداد.

أما فيما يخص أسر الطبقة الدنيا فإنهم يكتفون بإعداد ثلاثة صاجات أو أربعة من الكعك فقط دون إعداد البسكويت. وقد أشارت إلى ذلك الزوجة في الأسرة رقم (ج-٢) بقولها: "أصل الكعك قريب شويه في عمليله، أما البسكويت لسه حنكلكه ونشتره بيض وسكر للحلجات دي غالبية مش زي زمان".

ولعل إعداد الكعك يرتبط بكونه عادة، ومن ثم يتشامون من عدم إعدادهم حتى لا يصيب الأسرة مكروه نتيجة عدم أداء العادة. أما فيما يخص البسكويت فيمكن الاستغناء عنه بسبب تكاليفه.

وفيما يخص حجم الكعك فقد أظهرت الدراسة الميدانية أن هناك ارتباطا بين حجم الكعك، والبعد الطبقي والريفي. فقد أجمع الإخباريون على أن الكعك كان يتميز قديما بكبر الحجم ويعد رمزا لمكانة الأسرة في المجتمع. وما زالت أسر الطبقة العليا وبعض شرائح الطبقة الوسطى تحرص على هذا الحجم عند إعداد الكعك وخاصة الأجيال الأكبر سنا. أما فتيات الأجيال الأصغر سنا من أفراد هذه الطبقة فنجد أن هناك اتجاها للتغيير حيث يحرصن على تشكيل الكعك صغير الحجم تشبها بما هو معروف الآن في المدينة واعتبار هذا الحجم الصغير دليلا على التحضّر (انظر الصورة رقم ٤٣ و٤٤). أما فيما يخص بعض أسر الطبقة الدنيا فإن الدراسة تظهر أن هناك أكثر من اتجاه فيما يخص نظرهم لحجم الكعك: حيث يرى البعض أن الحجم الصغير هو المفضل، وذلك لأن الحجم الصغير يؤدي إلى الحصول على كمية أكبر، في حين يرى البعض الآخر أن الكعك كبير الحجم أفضل حتى يستطيع الفرد أن يتناول واحدة لا أكثر.

وقد دلت الشواهد الميدانية أن الأدوات المستخدمة في إعداد الكعك في مجتمع البحث تجمع بين القديم والجديد جنبا إلى جنب، حيث يعد القلب (الفورمة) والمنقاش من أدوات تشكيل الكعك، وقد أصبح القلب في الوقت الراهن مصنوعا من البلاستيك، أما فيما مضى فقد كان يصنع من الحديد أما المنقاش فقد كان يصنع من الصفيح ولا يزال.

وتشير الدراسة إلى أن هذه الأدوات تتخطى حدود الطبقة وأن استخدامها يرتبط بسهولة الإعداد وبالتعود على استخدام الأداة، فبالنسبة للقلب (الفورمة) عبارة عن قطعة مستديرة الشكل مصنوعة من البلاستيك بها نقوش محفورة بداخلها يتم وضع العجين في تجويفها ويضغط بأطراف الأصابع على العجينة ثم تقلب فيظهر بها النقوش على وجه قطعة العجين المشكلة. ومن بين هذه الأشكال المستخدمة في الفورمة شكل الشمس، ويتوافق ذلك مع النقوش التي تصنع





صورة رقم (٤٣) تباين أحجام الكعك تبعا للبعد الطبقي للأسرة  
ويتضح به النقوش التي تشبه أشعة الشمس



صورة رقم (٤٤) صاج يحوي كمكا كبير الحجم

بالمناقش. وذلك مظهر من مظاهر الثبات حيث تشير المراجع التاريخية إلى أن عادة إعداد الكعك قد عرفها قدماء المصريين، حيث كانوا يضعونه في قبور موتاهم ويحسون به إلى القراء. وقيل إنهم ينقشون عليه صورة الشمس التي عبدها. ويبدو أن المصريين ما زالوا ينقشون كعكة العيد بنقوش تمثل أشعة الشمس إلى يومنا هذا<sup>(١)</sup>.

وتعد الفورمة هي الأداة المفضلة في إعداد الكعك نظراً لسهولة استخدامها وسرعة إعداد الكعك عن طريقها.

أما بالنسبة للمناقش فإن استخدامه أصبح قليل ولا يستخدم عند الضرورة. وهو يشبه في شكله الملقاط لكنه ذو سنون مدببة ورفيعة. ويتطلب استخدام المناقش وقتاً أطول من استخدام الفورمة. لذا فإن بعض الأسر تفضل استخدامه مع الفورمة وقت إعداد الكعك، فإذا ما كسرت الفورمة يستخدم المناقش.

ويمثل إعداد الكعك مجالاً للسعادة من قبل الجميع حيث يقطعون العجين وينقشونه. ويشير الإخباريون إلى أنه كان قديماً يتم تشكيل حصان للولد من العجين وعروسة للبنات، أما الآن فقد تلجأ بعض أسر الطبقة العليا وخاصة من المتعلمين إلى إعداد بعض الحروف من أسماء الأبناء الصغار من العجين كنوع من مشاركة الأطفال في فرحتهم بالعيد. ومن العادات التي لازمها الاستمرار إعداد حلقة على شكل أسورة من العجين للطفل المولود حديثاً في الأسرة، والذي يلقي العيد بعد ولادته (أول عيد له). وهناك بعض العبارات التي يتم ترديدها أثناء إعدادها تعبيراً عن فرحتهم بقدوم المولود: "يا حلاوتك أول عيدك كعكة في يديك".

وبعد تسويتها يتم وضعها حول معصم الطفل طوال أيام العيد. وذلك لمشاركة أفراد الأسرة فرحتهم بالعيد.

ويتم إضجاع الكعك في صاجات مستطيلة الشكل مصنوعة من الصاج كما يدل اسمها. ويعرف أفراد مجتمع البحث ثلاثة أنواع من الصاجات، النوع الأول يتم إعداده منزلياً ويستخدم في ذلك الصفايح الحديدية التي يخزن بها السمن أو الجبن. وغالباً ما يستخدم هذا النوع لدى أفراد الطبقة الوسطى، وبعض شرائح الطبقة الدنيا، ويشير الإخباريون إلى أن هذا النوع هو الذي استخدم فيما مضى لإضجاع الكعك (انظر الصورة رقم ٤٥). أما النوع الثاني وهو الصاج الذي

(١) نينا جميل : الطعام في الثقافة العربية، مرجع سابق، ص ١١٥.

يشترى جاهزا من داخل مجتمع البحث لو من أحد المحلات المخصصة لبيعته في شارع ناهيا. وهذا النوع يستخدم من قبل أفراد الطبقة العليا وبعض شرائح الطبقة الوسطى (انظر الصورة رقم ٤٦). ومن الأمور الحديثة في مجتمع البحث هذا النوع الثالث والأخير وهو الذي يتم استعارته من المخابز ومن الخبازات اللاتي ظهرن حديثا حيث يتم الإنضاج خارج المنزل بواسطةهن وهذا ما سوف نشير إليه في فقرات لاحقة.

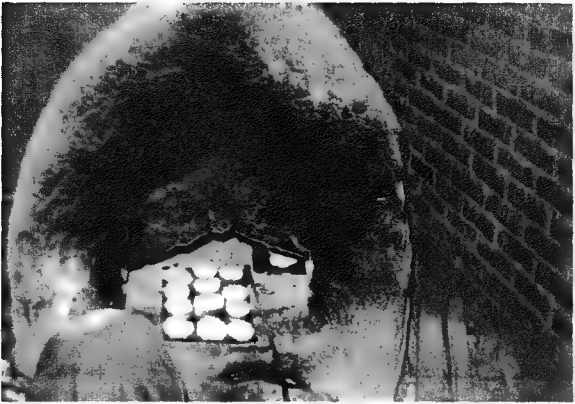


صورة رقم (٤٥) للصاج المستخدم في تسوية الكمك والذي كان ينتشر قديماً في مجتمع البحث ويتم صنعه من الصفائح المستخدمة في تخزين السمن أو الجبن، ويظهر من الصورة أنه ليس له حافة للإمساك منها



صورة رقم (٤٦) عدد من الصاجات المستخدمة في تسوية الكعك لدى من يقومون بتسوية الكعك والبسكويت خارج المنزل ويظهر من الصورة مدى كبر حجم هذا النوع بالمقارنة مع الصاج الذي كان يستخدم قديماً

ويتم إضجاع الكعك في فرن الخبيز لدخل المنزل (انظر للصورة رقم ٤٧) أو في فرن الغاز الذي ظهر حديثاً في مجتمع البحث ويستخدم في إعداد الخبز منزلياً إلى جانب فرن البوتاجاز المنزلي والذي يستخدم في الإضجاع ولكن في حالة إعداد كمية قليلة.



صورة رقم (٤٧) للقرن المنزلي الريفي المصنوع من الطين الذي يستخدم في تسوية الكعك منزلياً

ومن الأمور الحديثة نسبياً في مجتمع البحث إنتاج الكعك خارج المنزل وهو أمر صاحب ظهور أفران الخبز الجاهز (الطابونة) حيث اتجهت معظم الأسر إلى الإنتاج عن طريق هذه الأفران. وقد كان لقرب مجتمع البحث من المدينة دور بارز في ظهور الأفران المتنقلة التي تقام في موسم إعداد كعك العيد فقط، وذلك في الخمس سنوات الأخيرة حيث تأتي بعض النسوة من خارج مجتمع البحث (من منطقة بولاق)، ويقمن شاندرا في أحد ساحات القرية حيث يوضع به فرن يعمل بالغاز وهو شبيه بالفرن الغازي الموجود بالمنازل، وإن كان أكبر حجماً (انظر الصورة رقم ٤٨).

ومما هو جدير بالذكر أنه يتم رص الكعك بعد نضجه على ألواح مصنوعة من الخشب، وهو ما يعرف بـ"بلوح العجين" والذي يستخدم لرص العجين عليه (انظر الصورة ٤٩)، ثم يتم بعد ذلك رصه وتخزينه في الطشت الألمونيوم أو الأطباق المصنوعة من البلاستيك. ويشير الإخباريون إلى أن الكعك كان يتم الاحتفاظ به داخل سلال مصنوعة من الخوص (وهي الأسيطة التي يتم فيها إرسال كعك العروسة وهذا ما سوف نشير إليه في تناولنا لموضوع أكلات المناسبات الاجتماعية).



صورة رقم (٤٨) شاعر مخصص لفن الفاز الذي ظهر في الخمس سنوات الأخيرة  
والمخصص لتسوية الكعك كآثر من آثار المدنية بالقرية



صورة رقم (٤٩) لوح المعجن وفوقه الكعك مرصوفاً بطريقة خاصة بعد نضجه  
البسكويت :

ومع الكعك يصنع البسكويت والذي يدخل في إعدادله "الفوشادر" (يتم الحصول عليها من العطار)، وكذلك اللبن والبيض والسمن والدقيق والسكر. ويتم تشكيل البسكويت بواسطة "المفرمة" أو "الماكينة" المصنوعة من الحديد

والتي تدار باليد. ويتم تثبيتها على (الطبلية)، ويتم وضع العجين بتجفيفها من فتحة علوية بها، ثم تجلس السيدة لالتقاط العجين المشكل الذي ينزل من فتحة أخرى، وتقوم بالتقاطه بأصابعها قبل أن يصل إلى الصاج. ثم تقوم برصمه بانتظام بجوار بعضه البعض مع ترك مسافة تسمح بانتفاخه حين يبدأ في النضج.

وتشير الدراسة إلى حدوث تغير في عملية التشكيل، فقد أشارت إحدى الإخباريات إلى أنه كان يتم قديما فرد العجين فوق الطبلية ثم يبطط باليد حتى يفرش الطبلية بأكملها ثم يقطع بواسطة السكين قطعا متساوية الحجم والطول ويرص بعد ذلك في الصاج بجوار بعضه البعض. ومما هو جدير بالذكر أن عملية التشكيل والرص والتسوية تتم في مكان واحد وفي وقت واحد بالقرب من الفرن، ويشارك فيها النساء والأطفال داخل الأسرة، وبعض الأقارب والجيران. وتتم عملية التسوية عن طريق أحد الأقران التي سبق الإشارة إليها في الكعك.

أما عن الغريبة فإن إعدادها قد يقتصر على عدد قليل من أبناء الطبقة العليا خاصة من المتعلمين، وكذلك الأمر بالنسبة للبيتي فور. وهو يعد من الأنواع الحديثة والتي اتجهت بعض أسر الطبقة العليا إلى إعداده كالأسرة رقم (أ-٢) والأسرة رقم (أ-٣) والأسرة رقم (أ-١).

ولقد أشارت الزوجة في الأسرة رقم (أ-٢) إلى أن "البيتي فور" من الأنواع التي عرفت بعد انتشار أجهزة التلفزيون فاكتملت المتعلقات بطريقة إعداده ولا سيما في شهر رمضان حيث تنتلول الكثير من البرامج كيفية الإعداد والنضج، ومن ثم يقوم البعض بكتابة المقادير وطريقة الصنع ثم يتم تجربتها.

وإلى جانب الأنواع السابقة يضطلع أفراد مجتمع البحث وخاصة من الطبقة العليا وبعض شرائح الطبقة الوسطى بإعداد نوع من الفطائر، وهو "قرص طرية" أو ما يعرف باسم "فطير الرحمة" الذي يوزع على الفقراء في المقابر<sup>(٢)</sup>. ويتكون الفطير من اللبن والدقيق والمسلى. ويعد إعداده في هذا الشهر مع الكعك والبسكويت من العادات التي لازمها الاستمرار. ويرجع ذلك إلى الثبات النسبي للعادات المرتبطة بالموت، وخاصة في المجتمعات الريفية على الرغم مما ألم بها من تغيرات مختلفة لأفراد هذه الطبقة، كما أن إعداده بالمسلى

---

(٢) تعد زيارة أسرة المتوفي للقبور ضرورة حيث تمثل رمزا لعدم نسيان الميت وإعزاز أسرته له، وتتم الزيارة إما في صباح العيد أو في آخر يوم من شهر رمضان، ومن الملاحظ أنه مع مرور السنين على الوفاة، تكون الزيارة في ثاني أيام العيد.

الطبيعي يعد إكراما للمتوفى، فكلما زادت كمية المملى كلما دل ذلك على مكانة للمتوفى، أو حجم له وعدم نسيانه.

ومن سمات هذا الفطير، عمل علامة في كل قرصة بأحد الأصابع دلالة على إعداده منزليا. وقد أصبح إعداده مرتبطا بالطبقتين العليا والوسطى دون الطبقة الدنيا، بعد أن كانت كل الطبقات تقوم بإعداده، ولكن نظرا لتكاليفه المرتفعة، أصبحت الطبقة العليا والوسطى تفرضان تميزهما بإعداده، وذلك كمحاولة لتدعيم وضعهما الطبقي. ومن المتغيرات الحديثة في مجتمع البحث ظهور بعض أنواع الفطائر يفرض توزيعها على المقابر وهو ما يعرف "بالشريك" ويتم بيعه من خلال المخازن الإفرنجية المتخصصة لبيع الخبز، ويبلغ ثمن الواحدة ثلاثين قرشا، مما أدى إلى اتجاه بعض شرائح الطبقة الوسطى والدنيا إلى شراء كمية قليلة منه وتوزيعها بدلا من إعداد الفطير المرتفع التكاليف. وتشير الدراسة أيضا إلى اتجاه بعض شرائح الطبقة الوسطى إلى إعداد الفطير منزليا، ولكن بإضافة المملى الصناعي بدلا من الطبيعي، وتقوم بعمل علامة الإصبع تشبها بأفراد الطبقة العليا وقد أشارت إلى ذلك إحدى الإخباريات بقولها: "يعني حد يعرف إنه معمول بالسمن البلدي ولا الصناعي لهم" *"النفرة"* ولا هما عابزين يعرفوا الناس أنهم بس هما المبسوطين".

ومن القول السابق يتضح مدى ما تسهم به الرموز في وضع حدود طبقية يتحرك الأفراد داخلها، ويتم تسكين ذاتهم فيها، حيث تعد الرموز الطبقية الخاصة بالطبقة العليا وسيلة تستخدم من أبناء الطبقة الوسطى حين الرغبة في الحراك الطبقي، وخاصة أن للتغيرات الاقتصادية التي حدثت في البلدة قد أسهمت في ثراء أبناء هذه الطبقة.. أما عن موعد إعداد الكعك والبسكويت، فقد كشفت الدراسة الميدانية أن غالبية النساء في مجتمع البحث يفضلن عملية إعداد الكعك والبسكويت من وقت ما قبل المسحور، أي قبل صلاة الفجر، خاصة بالنسبة للسيدات العاملات حيث يعد هذا الموعد مناسبا لارتباطهم بأعمالهن في الصباح. كما تفضل نساء أخريات العمل في فترة الليل نظرا لانشغالهن في الصباح بأعمال المنزل وإعداد طعام وجبة الإفطار الذي يتطلب وقتا وجهدا من ربة المنزل خاصة وأن الصيام يزيد من عدم قدرتها على إعداد مثل هذه الأطعمة، والتي تتطلب جهدا كبيرا من حيث العجن والجلوس أمام الفرن فترات طويلة.

كما يفضل البعض الآخر هذا الوقت لهدوء المنزل وخاصة إذا كان في البيت أطفال صغار. وينطبق ذلك أيضا على عملية إعداد الخبز في رمضان. وقد كشفت الملاحظة الميدانية عن ارتباط هذا الموعد ببعض المعتقدات الشعبية،



حيث الاعتقاد بأن الكعك الميسكوييت يعتبران من الأصناف التي يخشى عليها من العين (منظورة) على حد تعبير إحدى السيدات، وذلك لأنها ذات تكلفة مرتفعة، ولهذا فإنها حين تفضل تتكلف الأسرة ملابا، ويكون ذلك سببا في إرهاب ميزانيتها. وهذا ما أكتنته الملاحظة من حيث معرفة الباحثة بموعد إعداد الكعك، حيث أشارت إحدى الأسر بأنها سوف تقوم بإعداده في الصباح وبالتالي عند توجه الباحثة إليها في الموعد، كانت تقوم بإحضاره وأوشكت على الانتهاء على الرغم من أن هذا الموعد كان في الصباح الساعة الثامنة صباحا. ويتكرر للزيارات لبعض الأسر الأخرى من الحالات المختارة للدراسة تأكدت هذه الظاهرة. ولقد كانت إحدى الصعوبات التي واجهتها حيث حرصت على الحصول على بعض الصور الخاصة بعملية العجن إلى جانب بعض العبارات التي قد تقال حين إعداد الكعك، ولذلك لم تستطع الباحثة للحصول على أية معلومات عن ذلك.

## ٢- الاحتفال بعيد الأضحى (العيد الكبير) :

وتتشابه بعض العادات الخاصة بعيد الفطر مع تلك الخاصة بعيد الأضحى. ولعل أبرز ما يميز هذا العيد، وكما يدل اسمه الأضحيات التي يحرص كل قاصر على ذبحها يوم العيد.

وقد كشفت الدراسة الميدانية على أن الموسرين من أسر الطبقة العليا وبعض الشرائح الوسطى يقومون بذبح خروف. أما في حالة الأسر المشتركة (حيث تعيش أكثر من أسرة في بيت واحد، فيتم ذبح خروفين أو بقرة.

وتحرص هذه الأسر على شراء خروف الضحية قبل قدوم العيد بعشرين يوما على الأقل حتى تستطيع الأسرة تسمينه وتتباهى به بين الأسر المجاورة. أما فيما يخص أسر الطبقة الدنيا، فإنهم يكتفون بتلقي العطايا المقدمة من الأغنياء أو يقومون بشراء اللحم لتناوله في أول أيام العيد.

وإذا حاولنا إلقاء نظرة حول إعداد أطعمة عيد الأضحى فعلينا أن نبدأ مع إشراق يوم العيد، حيث يخرج الرجال والأطفال لأداء الصلاة في المساجد مثله مثل عيد الفطر.. وبعد الانتهاء من الصلاة تتحرر الأضاحي، إما بواسطة الجزار أو بمعرفة أحد أفراد العائلة ممن يتقنون عملية الذبح. وتعد هذه هي الطريقة المتعارف عليها في مجتمع البحث، والتي لازمها الاستمرار. وإن دلت الشواهد الميدانية على أنه ظهر مؤخرا بعض الأشخاص الذين يطوفون شوارع مجتمع البحث حاملين ألوات الذبح على ظهورهم مطمئن عن مهنتهم، إذ يصيحون بصوت مرتفع: "جزار" وذلك عقب الصلاة مباشرة. ولقد كان لقرب القرية

من المدينة دورا بارزا في ظهور أصحاب هذه المهنة، حيث يساعد ذلك على زحف هؤلاء الأفراد إلى مجتمع البحث للبحث فيه عن عمل.

وبعد الذبح تؤخذ من الضحية الرقبة وبعض أجزاء أخرى يتم سلقها وتصنع منها " الفتة " لمكونة من اللحم المسلوق المقطع قطعاً صغيرة، والذي يوضع عليه الخبز البابس المكسر، ثم يصب فوقه مرقة اللحم وبعض الخل المتبل بقليل من الثوم المقلي في السمن.

ويشير الإخباريون إلى أن معظم الرجال يحرصون على تجنب الأكل قبل الذبح، ليتسنى لهم الإقطار من لحم الضحية، ويتولى رب الأسرة وتساعده الزوجة عملية التقسيم والتوزيع، حيث يتم توزيع الثلث لصاحب الذبيحة، والثلث الثاني للأقارب (من أهل الزوج والزوجة)، أما الثلث الأخير فيتم توزيعه على الفقراء.

وتتم عملية توزيع اللحم بواسطة أحد الأبناء الذكور من البالغين، أو يتولى رب الأسرة عملية التوزيع بنفسه (في حالة عدم وجود ذكور بالغين). أما الإناث فتتخصص أعمالهن في تجهيز الطعام وتنظيف المكان بعد الذبح، أما بالنسبة للقسم الخاص بصاحب الذبيحة فتؤخذ منه الكمية المراد طهوها، وهي تختلف حسب نمط الأسرة وحجمها، ويحفظ المتبقى مجمد في "الثلاجة" الكهربائية، وذلك حتى تتمكن الأسرة من تناوله على فترات حتى تستطيع ربة المنزل إعادة بهجة العيد مرة أخرى، وذلك بالنسبة لأسر الطبقة العليا والوسطى.

أما فيما يخص بعض شرائح الطبقة الدنيا، فإن اللحم يتم الاحتفاظ به مطهوا (لمن لا يمتلك ثلاجة)، على أن يترك عرضة للهواء، وبعد تسخينه من فترة إلى أخرى. ولا تزيد الكمية المطهولة غالبا عن وجبت تكفي لمدة يومين. ولعل عادة الاحتفاظ باللحوم المطهولة من العادات التي لازمها الاستمرار لدى الأسر في مجتمع الدراسة، حيث يشير الإخباريون إلى أن معظم الأسر كانت تحتفظ بلحوم العيد مطهولة، وذلك نظرا لعدم انتشار الثلاجات الكهربائية في هذه الفترة.

وإذا انتقلنا لأطعمة يوم العيد نجد أن الدراسات التي أجريت على المجتمع المصري تشير إلى أن " الفتة " من أهم الأطعمة المرتبطة بهذا اليوم والتي لازمها الاستمرار حتى يومنا هذا. وقد أكتت بعض الكتب التاريخية على ذلك، من حيث أن الفتة تعد من أطعمة الرسول صلى الله عليه وسلم المفضلة<sup>(١)</sup>. وهو

(١) لمزيد من التفاصيل انظر :

ما أشار إليه الإخباريون في مجتمع البحث بأن الفقة مأثورة عن النبي صلى الله عليه وسلم، حيث تغطي كميات كبيرة منها في يوم العيد، ليتم تناولها في الوجبة الأولى، وما يتبقى يؤكل في الوجبات الأخرى (غذاء وعشاء).

ولعل هذا التشابه في طعام يوم العيد بين ما أشارت إليه الدراسات ومع ما جاء في نتائج دراستنا على الرغم من اختلاف الزمان والمكان يدل على أنها سمة نابعة من التراث الديني في المجتمع المصري والمرتبطة بعيد الأضحى.

وقد دلت الشواهد الميدانية على أن موعد تناول " الفقة " بالنسبة للطبقة الدنيا قد يتأخر للظهيرة، وذلك حتى يتسنى لهم الحصول على اللحم الذي يقدمه لهم المقتدرون، أو ما يتحصلون عليه مما يقدم لهم من خلال بعض الجمعيات الدينية، التي تتولى مهمة الإشراف على الفقراء. وهي من التغيرات التي شملت المجتمع المصري ككل، وانعكست أيضا على مجتمع الدراسة.

ومن الأنواع الأخرى التي يشتهر بها العيد " الرقاق "، وهو نوع من رقائق الخبز يأخذ مساحة العيش الواسع ولكنه أكثر رقة، ويصنع من دقيق القمح. وتفرّد قطعة العجين منه على طباية من الخشب أو صنيعة واسعة وتستخدم (النشابة) في فرده. والنشابة جسم إسطواني الشكل، مصنوع من الخشب الزان يدور حول محور من الخشب أيضا. وينتهي طرف هذا المحور بمقبضين تملك بهما المرأة، ثم تدفع هذا الجسم الاسطواني الأملس إلى الأمام وإلى الخلف مع الضغط. وتتكرر هذه العملية إلى أن يتم فرد قطعة العجين بالقدر المطلوب.

وتعد النشابة من الأدوات الحديثة الخاصة بإعداد الرقاق والتي ظهرت في مجتمع البحث نتيجة لقرب القرية من المدينة من خلال المحلات المخصصة لبيع الأدوات المنزلية. وتشير الإخباريات إلى أنه كان يتم فرد الرقاق باليد، حيث كانت تظل السيدة تفرد بيدها قطعة العجين للموضوعة فوق الطباية أو الصنيعة حتى تحصل على السمك المطلوب. وكلما رق العجين كلما دل على مهارة المرأة في إعداد الرقاق، مما كان يستغرق وقتا طويلا في إعداده، خاصة وأنه كان يصنع منه كميات كبيرة لتكفي فترات طويلة بعد العيد.

فأفراد الطبقة العليا يقومون بإعداد ما يقرب من عشرة كيلو جرامات،

١- نينا جميل : مرجع سابق، ص ٢٥.

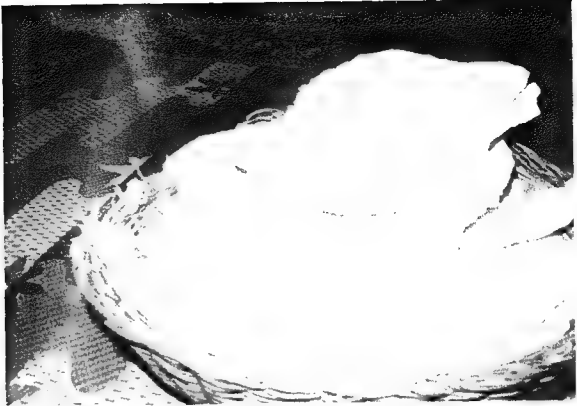
٢- وليم لين : مرجع سابق، ص ٤٢١.

٣- محمد الجوهري، دراسة غرب أسوان، مرجع سابق، ص ٤٩٨.

وتصل إلى النصف عند بعض شرائح الطبقة الوسطى. أما الطبقة الدنيا فكانوا يصنعون كيلو جرام فقط. وتشير الدراسة إلى أن هذه الكمية قلت عن ذي قبل حيث تصل إلى خمسة كيلو جرامات من الدقيق للطبقة العليا وثلاثة كيلو جرامات للطبقة الوسطى. أما الطبقة الدنيا فقد تلجأ بعض شرائحها إلى شرائه جاهزا خاصة وأن أسعاره في متناول الجميع. وقد كشفت الدراسة الميدانية أن الرقاق من الأصناف التي بدلت تصنع بكميات كبيرة وتوزع تجاريا جاهزة للاستخدام، وقد انتشرت على نطاق واسع في مجتمع الدراسة نظرا لقربه من المدينة وانتشار التعليم وخروج المرأة إلى العمل.

ومن الأمور الحديثة في مجتمع لبيث قيام بعض النساء باحتراف مهنة إعداد الرقاق، حيث يتم إرسال الدقيق إلى إحدى النساء المحترفات لتقوم بإعداده بمنزلها، وتتلقى هذه السيدة أجرا نقدا (جنهين عن الكيلو الواحد). ولم تكشف الدراسة عن انتقال هذه السيدة لإعداد الرقاق في المنازل مقابل أجر. وينتشر ذلك بين بعض شرائح الطبقة العليا والوسطى. وبالنسبة لمن لا يملكون فرن أو ممن لا تسمح ظروفهم الصحية بالإعداد منزليا، وذلك حرصا على استمرار العادات الريفية الأصيلة. والرقاق يحفظ ويخزن بعد خروجه من الفرن في " مشنة " حيث يخزن بحالته تلك لحين يتم صنعه (انظر الصورة رقم ٥٠).

ويصنع من الرقاق أنواع عدة بعضها لازمة الاستمرار والآخر تقلص إعداده. فمن الأنواع التي لازمها الاستمرار نوعان: الأول: "رقاق باللحم" وهو الذي يتم إعداده على شكل صوان يتم إدخالها الفرن ويوضع بداخلها اللحم المملوق المقطع قطعاً صغيرة، وذلك بالنسبة للطبقتين العليا والوسطى. أما الطبقة الدنيا فلا تستخدم اللحم. ومن التغيرات التي صاحبت إعداد هذا النوع استبدال اللحم المملوق باللحم المفروم. ساعد على ذلك اختلاط أفراد مجتمع البحث بالسكان الوافدين، إلى جانب ما تبثه وسائل الإعلام من برامج عن طقوس إعداد أكلات المناسبات. أما النوع الثاني : " رقاق باللبن والسكر " وهو من الأطعمة التي يتم تناولها كاستطباحة بعد العيد كنوع من تزيين الرقيق وخاصة لدى بعض شرائح الطبقة العليا والوسطى، وبالتحديد لدى الأسر التي تقوم بإعداد كميات كبيرة من الرقاق خصيصا لهذا الغرض.



صورة رقم (٥٠) الرقاق حال خروجه من القرن موضوعاً في مشلة

حيث يخزن في حالته تلك وليست هي الحالة التي يستعمل عليها

وإلى جانب ما سبق هناك نوع من الرقاق تقلص إعداده، وهو ما يعرف "بالرقاق المحمر"، والذي كان يصنع على شكل (أحجية) أو (لظرف) حيث كانت تبال وحدات الرقاق بالمرق ثم تطوى وتحمر في العسل البلادي.

وتفيد المعلومات الميدانية بأن أفراد مجتمع البحث بمختلف مستوياتهم الطبقية يحتفلون بالعيد ثلاثة أيام يتناولون خلالها اللحوم، وخاصة أول أيام العيد في الوجبات الثلاثة، مع طهو "الفنة". أما في اليوم الثاني فتؤكل اللحوم في وجبتي الغذاء والعشاء، وتضيف أسر الطبقة العليا والوسطى وبعض شرائح الطبقة الدنيا مع "الفنة" "الرقاق".

أما في اليوم الثالث فيتناول أفراد المجتمع اللحم المسلوق مع الخضروات والمحشي أو الأرز أو يقومون بإعداد الكفتة بالصلصة بدلاً من اللحم المسلوق وذلك وفقاً لظروف كل أسرة.

ومن التغيرات الحديثة والتي لعب فيها تعليم المرأة دوراً بارزاً الاتجاه إلى تحويل وجبة العشاء إلى وجبة خفيفة بدلاً من تناول اللحوم. وقد عاكست ذلك

الزوجة في الأسرة رقم (أ-١) بقولها: "المعدة عابزة تستريح من أكل اللحم طول النهار فنة ولحمة ورقاق الواحد يقول حتى جبة ولقمة عيش أخف بعد الأكل الكثير بناع اليومين اللي فاتوا".

مما سبق يتضح أن اللحم يؤكل في أيام العيد بكثرة وذلك عكس الأيام

العادية التي يتم تناول اللحم فيها مرة أو مرتين أسبوعياً، مما يسبب الإصابة بالاضطرابات المعدية (عسر الهضم، الإسهال) خاصة وأن لحم الأضحية من اللحوم السمكة، وهذا يعد مخالفاً لما نصت عليه العادات الغذائية من حيث الكمية التي ينصح بها خبراء الغذاء للفرد المتوسط في اليوم، وهي ١٠٠ جرام أو قطعة واحدة فقط بهذا الوزن<sup>(١)</sup>.

وقد كشفت الدراسة عن مظهر آخر من مظاهر الاحتفال بالعيد يظهر فيه الترابط الأسري من خلال إقامة ولائم داخل الدوائر القرابية أو دوائر المصاهرة لزيادة الود والتضامن، فقام وليمة تقدم فيها مأكولات العيد بالإضافة إلى الفاكهة. وفي نهاية هذا الجزء نستطيع القول أن كلات المناسبات الدينية لازمها الاستمرار، وأن التغيرات التي صاحبت هذه الأكلات تتمثل في الشكل فقط دون المضمون.

## ثانياً: الاحتفالات الاجتماعية المرتبطة بدورة الحياة

### مقدمة:

الاحتفالات الاجتماعية هي احتفالات خاصة بكل شعب، وهي تختلف من مجتمع لآخر تبعاً للخلفية الثقافية لكل مجتمع. وفي مجتمعنا المصري تحظى مثل هذه الاحتفالات باهتمام خاص حيث يمثل الطعام بؤرة الاحتفال بهذه المناسبات كأطعمة المرتبطة بالاحتفال للاسبوع، والولائم المقامة في احتفالات الزواج، وكذلك الأطعمة التي تقدم في حالات الوفاة.

وفيما يلي نتعرض للباحثة لهذه الأطعمة والتغيرات التي طرأت عليها بشيء من التفصيل، من واقع دراستها الميدانية لمجتمع الدراسة الذي يتجلى فيه خصوصية القرى المتاخمة للمدينة.

### ١- السبوع والأطعمة المرتبطة به :

تلعب الطفولة دوراً بارزاً في الممارسات التي تجري للوليد في أيامه الأولى بهدف المحافظة على حياته وحمايته من الكائنات فوق الطبيعية. لذا فإن إقامة احتفال السبوع يعد من السمات الجوهرية المميزة للاحتفال بقدم المولود لكونه رمزاً لبقاء الطفل على قيد الحياة، كما يعد السبوع ضرورة لصرف الملائكة التي يعتقد أنها تحرص على الطفل منذ ميلاده.

(١) دليل الغذاء الصحي للمرأة المصرية، معهد التغذية، الطبعة الثانية، ١٩٩٦، ص ١٣.

ولقد قمت العديد من الدراسات عدة أوصاف مكتملة لهذا الحفل نذكر على رأسها وليم لين، أحمد أمين، ومنى القروناني.

وقد كشفت الدراسة الميدانية عن أن إقامة المبعوث تعد ضرورة لدى جميع الطبقات في مجتمع البحث بغض النظر عن جنس الوليد. وتدل الشواهد الميدانية أنه بعد الطفل الأول الذي يقام له احتفال كبير تجري احتفالات المبعوث للأطفال التاليين بطريقة رمزية تتضمن الاحتفالات والطقوس الضرورية فقط وبصورة ضيقة.

ولعل أبرز ما يميز هذا الحفل في مجتمع الدراسة إقامة وليمة يحضرها الأهل والجيران والأقارب، وذلك بالنسبة للطبقة العليا والوسطى. ويبدأ الإعداد لها من اليوم السابق لإجراء المبعوث، فتتوجه النساء من الأقارب والجيران للمنزل الذي يقام فيه حفل المبعوث للمساعدة في إعداد الخبز الذي يقدم في وليمة المبعوث (بالنسبة لمن يقومون بإعداده منزلياً).

وفي اليوم التالي (يوم المبعوث) يبدأ إعداد الوليمة بطهي الأرز باللبن، والذي يعد رمزاً للخير والرزق والنقاء حيث يوزع جزء منه على الجيران (المنزل القريبة) ويحتفظ الباقي لتقديمه في الوليمة مساءً. وتشير الدراسة الميدانية إلى حدوث تغير فيما يخص عادة إعداد الأرز باللبن حيث لم يكن يقتصر على طبقة دون الأخرى، أما الآن فقد أصبح يقتصر إعداده على بعض شرائح الطبقة العليا والوسطى. وقد أشارت إلى ذلك الزوجة في الأسرة رقم (ج-١) والمنتمية للطبقة الدنيا بقولها: "نعمل رز بلبن بكام اللبن غالي وما نحش فيه فلوس تكفي كل ده زي زمان كان الخير كثير والرزق كثير".

وعن الأطعمة التي تتكون منها الوليمة التي يقيمها أفراد الطبقة العليا والوسطى فهو اللحم المسلوق والأرز أو المصفي إلى جانب الخضروات المطهية حسب الموسم أو البقول الجافة كاللوبيا والفاصوليا كما تقدم السلطة والخبز.

وتشير الإخباريات إلى أنه كان يقدم في هذه الوليمة فيما مضى إلى جانب اللحم المسلوق الكسكسي، ولكن نظراً لما يتطلبه إعداده من وقت وجهد فقد اتجهت هذه الأسر إلى إعداد الأنواع السابق ذكرها.

وقد انعكست التغيرات التي حدثت بمجتمع الدراسة من خلال عمليات الاتصال الثقافي في اتجاه أبناء الطبقة العليا والوسطى إلى توزيع أكلهم من الحلوى يطلق عليها أكلهم فطرة. وهي عبارة عن أكلهم نابلون صغيرة يوضع

بدخلها بعض الفول السوداني بالقشر والملبس والفشار. وقد تضيف أسر الطبقة العليا قطعة من الشيكولاتة. وتقتصر هذه الممارسة على الطفل الأول سواء كان ذكراً أم أنثى، أو على الذكر الذي جاء بعد إيجاب عدد من الإثبات أو الأنثى التي تجئ بعد طول فترة انتظار.

ومما هو جدير بالذكر أن توزيع هذه الأكياس يتم بعد الانتهاء من وليمة السبوع التي يتناولها الحاضرون بعد الانتهاء من ممارسات السبوع عقب صلاة العشاء، حيث تتوجه كل من أم الواضعة والحماة وبعض الأقارب إلى المطبخ حيث يتم غرف الطعام في الأطباق، وتبدأ إحدى الفتيات بتحضير المائدة والتي تمثلها (حجرة السفرة) بالنسبة للطبقة العليا وبعض شرائح الطبقة الوسطى أو الطبالية للطبقة الوسطى. أما عن عملية غرف الطعام فتتم كالتالي:

غرف طبعين من كل نوع أو ثلاثة حسب مساحة المائدة، وفي حالة الطبالية يكون التوزيع على طبعين فقط. وقد جاءت للملاحظة لتوضح وقوف صاحبة المنزل الذي تعد فيه الوليمة على مقربة في انتظار الانتهاء من تناول الطعام. وبعد ذلك تقوم بعض الفتيات بحمل الأطباق الفارغة. ثم يتم إحضار الطبق الموضوع به الأرز باللبن مع عدد من الملائق وعدد من أرغفة الخبز، إذ يفضل البعض تناوله مع الأرز باللبن وخاصة كبار السن.

وبعد الانتهاء من تناول الطعام تحمل الأطباق الفارغة ويعاد ملؤها مرة أخرى. وتدعى مجموعة أخرى من النساء لتناول الطعام. وتكرر العملية حتى ينتهي جميع الحاضرين من تناول الطعام.

وبعد ذلك تقوم أم الواضعة أو الحماة (أو الإثنتان) بتوزيع أكياس الفطيرة. وعندئذ ينصرف الحاضرون وهم يقدمون التهاني للأُم والمولود، شاكرين لربة المنزل حسن ضيافتها داعين للأُم والمولود بالصحة ودوام السعادة.

وتفيد المعلومات الميدانية بأن هناك بعض التغيرات التي طرأت على بعض شرائح الطبقة العليا والوسطى تثيرا بالتأثير الديني الذي يسود المجتمع المصري بصفة عامة ومجتمع الدراسة باعتباره جزءا من هذا المجتمع. فلتجّه من تأثر بهذا التأثير بإقامة عقيقة<sup>(٥)</sup> للمولود الذكر حيث يعطى للمولود الذكر أهمية كبرى

(٥) "العقيقة": اسم للشعر نفسه والأشعار هي العقائق وقولهم: عفا عنه أي حلقوا عقيقته، ويقولون عفا عنه وعفا عليه، فسمى الكرش لقراب الجوار وسبب التلبس عقيقة ثم سموا ذلك الطعام باسم الكرش، انظر: نينا جميل، مرجع سابق، ص ١٤٣.



في الريف، وهو ما أشارت إليه معظم الدراسات التي تناولت المجتمعات الريفية والتي تشير في مجملها إلى أن إنجاب الذكور يمثل العزوة ومساعدة الوالدين في الحياة وحمل لقب العائلة<sup>(\*)</sup>. حيث تقوم أسرة المولود بذبح خروف بهدف أن يعق عن الصبي أي أن يفدى للطفل بذبحه هذا.

وقد يكتفي البعض ممن يتبنى هذا الاتجاه بذبح الخروف وتوزيع لحمه على الفقراء، ويطهى جزء منه ليتناوله أهل البيت فقط وغالبا ما تطهى " الفتة " والخضروات المطهية حسب الظروف.

وتشير إحدى الزوجات والتي تنتمي للطبقة الوسطى في الأسرة رقم (ب)- (١) إلى أن عمل وائمة السبوع حرام، وأن المقصود بالحقيقة إطعام الفقراء حتى يدعو للمولود بطول العمر، وأنه يجب أن تذبح ذبيحة كل عام في نفس الموعد.

## ٢- الزواج والولائم :

ترتبط احتفالات الزواج ببعض الولائم والأطعمة التي تقدم احتفالا بهذه المناسبة، كذلك المقمة من جانب أهل العروسين للمدعوين، أو الأطعمة التي ترسل إلى العروسين في ليلة الزفاف وحتى اليوم السابع بعد الزواج.

وفيما يلي نتعرض الباحثة لهذه الولائم والأطعمة والتغيرات التي طرأت عليها:

### ١- الولائم المقمة من أسرة العروس:

#### أ- قراءة الفاتحة:

تعتبر قراءة الفاتحة أولى المراحل التي يمر بها الزواج. ويطلق على هذا اليوم يوم الاتفاق، أو قراءة الفاتحة، حيث يحضر أهل العريس من الرجال لبيت العروس؛ للاتفاق على شكليات إتمام الزواج من حيث المهر وموعد تقديمه، وموعد حفل الشبكة وكيفية شرائها إلخ. وفي هذه الجلسة يتم تقديم المياه الغازية والشاي. وتعيد الدراسة أن المشروبات كان هو المشروب المفضل في جميع مناسبات الزواج، ولكن تغيرا حدث في هذه الممارسة، حيث ظهر اتجاهان الأول

(\*\*) ونظرا لهذه المكلفة تطهى أطعمة للاحتفال بهذا المولود الذكر، ففي ولادة سبيوة يقدم طبق يحوي سمكا مملحا، ويقدم الحنص والأرز والخبز بعد خلطهما باللين المحلى بالسكر في الواحات البحرية. لمزيد من التفاصيل : انظر لمحات في حياة القاهرة الشعبية بين المعريزي وإدوارد لين، مرجع سابق. عنوان المقال "قلة السبوع" لعثمان خيرت، ص ص ٢٢، ٢٣.

ما زال يحافظ على الشكل التقليدي من حيث تقديم الشربات وينبع ذلك من اعتياد أسرة العروس على ذلك وكذا لاعتبارهم أن الشربات من الرموز المميزة للفرح، وأن كوب الشربات يدخل بهجة إلى النفس. ولعل هذا يرجع إلى ارتباطه باللون الأحمر. وقد أشارت إلى ذلك الزوجة في الأسرة رقم (ب-٤) بقولها: "موه الفرّح يبقى فرح إلا بالشربات ولونه الأحمر".

ويذهب الاتجاه الثاني إلى تقديم المياه الغازية بدلا من الشربات. وقد أشارت الزوجة في الأسرة رقم (ب-٣) والمنتمية للطبقة الوسطى بقولها: "أصل الشربات بيزروط، للكانوزة سهل وانظف وكل الناس بتحبيها".

وقد أجمع الإخباريون على أن مشروب الشربات كان يقدم إكراما للضيوف وخاصة للأمر الميسورة الحال. وكان يقدم مركزا مما يجعل استهلاكه بكميات كبيرة. وقد كانت أسر الطبقة الوسطى والدنيا يضيفون إليه السكر والماء لزيادة كميته فكان يعطي كميات كبيرة. ولقد كان يُدعى الشربات فرحة" على حد تسميهم. ولقد أشارت إحدى الإخباريات إلى أنه عندما بدأ الجيل الجديد في التعليم توجه إلى عدم شرب الشربات في الأفراح فكان كل فتى أو فتاة يشرب رشفة واحدة ويترك الباقي. وعملت الإخبارية ذلك بأنهم يعتقدون إننا نقوم بتقليب الشربات باليد (بأصابع اليد) مما كان يجعلهم يتأفون من شربه، وبالتالي اتجهت معظم الأسر إلى شراء المياه الغازية وتقديمها بدلا من الشربات.

وقد أضافت إحدى الإخباريات أن المياه الغازية تدل على المدنية، خاصة وأنها أصبحت تقدم في جميع منازل مجتمع البحث، حتى بالنسبة لأسر الطبقة الدنيا. وقد أشارت إحدى الإخباريات إلى ذلك بقولها: "الشربات بقى موضحة قديمة ده الشاي والسكر أحسن منه".

ويعد تقديم الطعام لأسرة العريس أحد السمات المميزة التي تعبر عن قوة الروابط التي تنشأ بين الأفراد من خلال المشاركة في الطعام. فبعد أن يتم الاتفاق على شكيلات للزواج وتتم قراءة الفتحة يطلب والد العروس من الحاضرين التوجه إلى غرفة الطعام مشيرا بقوله: "يالاً ناكل لقمة بسيطة عشان يبقى عيش وملح".

وتتمثل الأطعمة المقدمة في هذه الوجبة في الكسكسي واللحم والخضروات المطهية والسلطة للخضراء والفلكهة<sup>(٥)</sup> وذلك بالنسبة لأسر الطبقة

(٥) تعد الفلكهة من الأمور الحديثة العهد بمجتمع البحث، وعادة ما تقدم بعد الانتهاء من تناول الطعام، ويقتصر تقديمها على الطبقة العليا وبعضاً من شرائح الطبقة الوسطى من المتعلمين.

العليا وبعض أسر الطبقة الوسطى. وقد تضيف بعض أسر هذه الطبقة (العليا) الدجاج المحمر ومحشي الكرنب. أما فيما يخص أسر الطبقة الدنيا فإن الظروف الاقتصادية تنفعهم إلى الاقتصاد على المياه الغازية والشاي دون تقديم أطعمة.

وتشير الدراسة إلى حدوث تغير عما كان عليه الحال من قبل حيث كان الاكتفاء بتقديم الشربيت والشاي، وخاصة في حالة ما إذا كان الزواج داخليا (ابن العم، ابن الخال إلخ). أما في حالة الزواج الخارجي فكانت تقدم وليمة مكونة من التسقية والسلطة الخضراء، ثم الأرز باللين والبلوطة<sup>(\*)</sup>.

#### ب- حفلة الشبكة أو الخطبة :

تعد الخطبة إعلانا رسميا للارتباط بين العروسين. وقد أظهرت الدراسة أن إقامة حفل الشبكة من الأمور الحديثة بمجتمع البحث. ويقام الحفل عادة في منزل والد العروس. وتتميز حفلة الشبكة بإقامة وليمة يتم دعوة الأهل والأصدقاء والجيران والمعارف إليها.

وعادة ما تبدأ الاستعدادات للوليمة المقامة بالشبكة بالنسبة لأسر الطبقة العليا والوسطى في الليلة السابقة لإقامته حيث تشارك بعض نساء العائلة أو الجيران أسرة العروس في إعداد الخبز اللازم للوليمة. أما طهو المأكولات فيتم في صباح يوم الحفل حيث تحضر النساء ممن يتطوعن لمساعدة الأسرة في الصباح للباكروم الحفل ويقمن بطهو الأطعمة التي ستقدم ولتي تتضمن لحوما وأصناف الخضروات وأرزاً ومحشي وسلطة خضراء. ولا يختلف الحال في الطبقة العليا عنه في الوسطى إلا في كمية الطعام المقدم، أو قد تزيد الطبقة العليا بذبح جمل بدلا من شراء لحم. أما بالنسبة لأفراد الطبقة الدنيا فإنهم يقدمون اللحم المسلوق ويقولون الجافة المطهورة والأرز والسلطة الخضراء.

وتشير الدراسة إلى الدور الذي لعبه التعليم وكذا دور وسائل الإعلام علاوة على القرب من المدينة في تغير نوعية الأطعمة التي تطهى في هذه المناسبة. فأتجهت أسر الطبقة العليا والوسطى من المتعلمين ومن أبناء الجيل الجديد إلى إعداد بعض أنواع الطيور (كالأوز والبط) إلى جانب إعداد أنواع جديدة من اللحوم لم تكن معروفة من قبل كالفتيك والكفتة المشوية إلخ إلى جانب بعض الأصناف الجديدة ولتي سبق الإشارة إليها.

---

(\*) وهي مكونة من نشا وسكر وماء وزبيب وتعد من أنواع حلوى المناسبات قديما.

وقد تقوم بعض أسر الطبقة العليا بإعداد الديك الرومي وهو من الأكلات الجديدة التي لم تعرف من قبل إلى جانب تقديم بعض أنواع الطلوى كالجائوه والتورته. وقد شملت الزوجة في الأسرة رقم (أ-١) إلى أنها قلمت بإعداد وليمة عند شبكة لينتها مكونة من الديك الرومي وصينية مكرونة ومحشي ورق عنب وكفتة مشوية وأن هذه الأنواع قلم بإعدادها بناتها المتطلبات.

ويتم الانتهاء من إعداد الطعام قبل المغرب حيث يبدأ توافد المدعوين بعد صلاة المغرب، فيحضر العريس مع أقاربها ويجلس العروسان ويلتف حولهما الفتيات والشابات والأطفال بالغناء والتصفيق، وفي هذه الأثناء يتم توزيع أكواب الشربات أو المياه الغازية، ثم يلبس العريس والعروس الشبكة، وبعد ذلك يذابا ببدء تقديم الطعام للمدعوين، ولأداء ذلك تقوم بعض النساء سواء اللاتي شاركن في إعداد طعام الوليمة أو غيرهن بإعداد الطعام للتقديم. ويتم توزيع العمل عليهن سواء بواسطة ربة المنزل أو تتولاه أكبر الموجودات سنا. كما يتم توظيف مجموعة من شباب العائلة لحمل صواني الأطعمة إلى إحدى غرف المنزل التي يتم إعدادها لهذا الغرض. ويقوم والد العروس وإخوتها الذكور بدعوة الرجال لهذه الغرفة لتناول الطعام. ويجلس الرجال في مجموعات تتكون كل مجموعة من خمسة رجال أو ستة. وتوضع الصينية فوق الطاولة التي تمثل مائدة الطعام<sup>(٥)</sup> كما يتم وضع عدد من الملاعق بعدد الجالسين. وتوضع أرغفة الخبز وورق به ماء (مصنوع من البلاستيك) وكوب للشرب. ويجلس الرجال لتناول الطعام، وبعد انتهائهم ترفع "الصواني" لتملا من جديد، أو تكمل الأطباق الناقصة، ويعاد تقديمها إلى مجموعة أخرى من الرجال تجلس مكان المجموعة التي تناولت طعامها وانصرفت. ويطبق نفس النظام على غرفة أخرى تجلس فيها النساء والأطفال، ولا يقدم لهن الطعام إلا بعد انتهاء الرجال من تناول الطعام للتأكد من تناولهم جميعا للطعام، وللحصول على الأطباق والملاعق التي يتناولون بها الطعام. وتتولى مجموعة من الفتيات مهمة تقديم الطعام للنساء.

ومما هو جدير بالذكر أنه قد جرت العادة على أن يرسل أهل العريس إلى منزل العروس في يوم حفلة الشبكة عصرا ما يعرف "بضيافة العروس". وتتكون هذه الضيافة من مأكولات نيئة منها الأرز، المكرونة، السمّن إلى جانب اللحم أو

(٥) بدأ حديثا اتجاه البعض من أفراد الطبقة العليا والوسطى إلى استخدام تراكيزة السفرة فسي تقديم الطعام عليها، حيث يجلس المدعوون على الكرسي الخشبي بالسفرة. ويتم وضع الطعام أمامهم وبعد أن ينتهوا من تناوله تأتي مجموعة أخرى ويوضع طعام آخر. وتكرر العملية حتى ينتهي جميع المدعوين من تناول الطعام.

إرسال خروف حسب مقدرة أهل العريس.

ومن الظواهر الحديثة التي نتجت عن الاتصال بأهل المدينة من خلال الزيجات التي قد تتم بين أبناء المدينة ومجتمع البحث إرسال الشيكولاتة والملبس والشرابات خاصة لدى أسر الطبقة العليا وبعض أسر الطبقة الوسطى. كما يرسلها أهل العريس من خارج مجتمع البحث إلى العروس من داخله (الزواج الخارجي) وتوضع هذه المأكولات في سلال وتقوم بعض الفتيات من أسرة العريس بحمل هذه السلال إلى منزل العروس. ولعل هذا مما يهدف إلى تأكيد إجماع عائلتي العريس والعروس.

٢- ولام تقدم من أسرة العريس :

أ- وليمة الاحتفال بجهاز العروس :

يعد فرس منزل الزوجية بالأثاث ويتم قبل الزفاف بأسبوع- إحدى المناسبات الهامة التي يتم الاحتفال بها. وذلك من خلال لزقة المصاحبة للجهاز بدءاً من تحميل الجهاز على عربات توفرها أسرة العروس وتصاحبها أسرة العروس رجالاً ونساء وأطفالاً مطلقين لزغاريد والتصفيق والغناء إلى أن يصل إلى منزل العريس. وهناك يستقبل الجهاز وأسرة العروس بإطلاق الزغاريد والأغاني لبتهاجاً بالجهاز الذي يشير إلى بدء تكوين أسرة جديدة. ويعد إقامة وليمة من أهل العريس لأسرة العروس إحدى العادات المصاحبة لهذا الاحتفال كتعبير عن الفرحه وإكرام للعروس وكرمز لارتباط الأسرتين. وقد نلت الشواهد الميدانية على أن إعداد هذه الوليمة يضطلع به أفراد مجتمع البحث من أسر الطبقة العليا والوسطى. فتقام وليمة تحتوي على مأكولات مختلفة (لحم محمر، كفتة بالدمعة ومحشي كرنب ويطاطس مطبوخة ومسلطة خضراء). وتشير الدراسة إلى حدوث تغير في نوعية الأطعمة التي كانت تقدم في هذه الوليمة حيث كان يعد الكمكسي والكفتة واللحم المملوق من الأنواع التي تعد خصيصاً لهذا اليوم. أما الآن فيعد المحشي والكفتة من الأنواع الحديثة. وقد أشارت للحماة في الأسرة رقم (١-١) إلى أنها عند زواج أول أبنائها (منذ ٢٠ عاماً) كانت وليمة الأثاث المقدمة لأهل العروس تتكون من ٣٠ كيلو كمكسي مع اللحم المملوق. أما عند زواج ابنها الثاني (منذ خمس سنوات) فإنها قدمت أنواعاً مختلفة من الأطعمة كما سبق الإشارة. وقد أشارت إلى أن هذه الأنواع عرفتها من أولاد ابنها المتعلمات، لأن إعداد الكمكسي يتطلب وقتاً وجهداً طويلاً، خاصة أن العدد الذي يحضر مع الأثاث يكون كبيراً مما يتطلب إعداد كميات كبيرة منه. إلى جانب أن الكثير من الأشخاص لا يفضلونه خاصة الشباب والأطفال،

حيث يفضلون الأنواع الأخرى الأكثر حداثة كالمحشي وغيره. ولعل ذلك يرجع إلى اعتقادهم أن هذه الأنواع ترتبط بالمدنية، ومن ثم اتجهت معظم الأسر الآن إلى إعداد النوعيات الجديدة من الأطعمة ولقد ساعد على إعداد هذه النوعية إمكانية الاحتفاظ بما يتبقى منها في الثلاجات لتنتوله الأسرة في أي يوم من أيام الأسبوع أو في اليوم التالي. ولعل ذلك يشير إلى أن التعليم والارتباط بالمدينة علاوة على دخول المستحدثات للتكنولوجيا من الأسباب التي أدت إلى التغيرات التي طرأت على نوعية هذه الأطعمة.

#### ب- احتفال الحناء :

من الوالات التي يقدمها أهل العريس وليمة بمناسبة الحناء، حيث إنه يعد الاحتفال الأسلي بالزواج. وفيه يقدم أهل العريس وليمة للكلاب والأصقفاء والجيران. وترتبط هذه الوليمة بعدة مظاهر احتفالية تتجلى فيها صورة التفاعل والمشاركة بين أبناء مجتمع البحث، حيث تشارك النساء من أسرة العريس في إعداد المأكولات اللازمة للوليمة. ويبدأ الإعداد لها في يوم الحفل، وإن كان يتم التجهيز قبل ذلك بعدة أيام. وتتكون هذه الوليمة عند أسر للطبقة العليا وبعض شرائح الوسطى من اللحم المسلوق والأرز (لقة) أو الكسكسي أو كليهما بالنسبة لبعض أسر الطبقة العليا. وقد يزيد أفراد هذه الطبقة نبح جمل. ومما هو جدير بالذكر أن نبح نبيحة في الاحتفال بالزفاف يعد رمزا لمكانة الأسرة في المجتمع، كما يدل على كرم الأسرة. وكانت العادة أن ترسل أجزاء من النبيحة إلى الأهل والجيران. وقد أدت التغيرات الأخيرة إلى اتجاه بعض الأسر الآن إلى شراء اللحم جاهزا بدلا من نبح نبيحة وذلك بالنسبة لأسر الطبقة العليا.

وهذا ما أشارت إليه للحمة في الأسرة رقم (أ-١) بقولها : "لو بعنا كمية أوليلة أو جزء منها ويكون مش عاجبهم يقولوا ياختي نبحوا النبيحة وكلوها على جنب وبعنوا لبنا أو حش حاجة علشان كده الواحد بقى يستسهل ويجب لحمة جاهزة ولا عملوا ولا سوا".

في حين اتجهت بعض أسر الطبقة (العليا) إلى التمسك بعادة النبح كتعبير عن الوضع الاقتصادي للأسرة والكرم. ويظهر ذلك اتجاه حركة التراث الشعبي من أعلى إلى أسفل، حيث تتمتع الطبقة الوسطى بالعدلات التي تنبذها الطبقة العليا، وذلك انطلاقا من رغبة أبناء الطبقة الوسطى في الحراك الطبقي، خاصة وأن التغيرات الاقتصادية في مجتمع البحث قد أسهمت في ثراء بعض أبناء الطبقات الأخرى.

أما فيما يخص أسر الطبقة الدنيا فإن الكمية التي تطهى لا تقل عن عشرين

كيلو جراما من اللحم، إلى جانب الأرز والحبوب الجافة (فاصوليا، لوبيا) أو بعض الخضروات الطازجة المطهية، إلى جانب السلطة الخضراء. وتشير الدراسة إلى حدوث تغير فيما يخص نوعيات هذه الأطعمة. فكان أبناء هذه الطبقة يطهون الكسكسي مع اللحم ولكن نظرا لارتفاع أسعار الدقيق والمسلق، اتجهت هذه الطبقة إلى إعداد الأنواع السابقة أيضا.

وتتل الشواهد الميدانية على عدم اقتصار الولائم والوجبات المقدمة في مناسبات الأفراح على تلك الولائم التي أشرنا إليها، ولكنها تمتد إلى تقديم وليمة قد يشترك فيها أسرنا العروسين في يوم الزفاف. وهي من الظواهر الحديثة التي صاحبت انتشار الزيجات من خارج مجتمع البحث نظرا لاتصاله بالمدينة. وقد كشفت الدراسة الميدانية عن وجود ممارسات تهدف إلى إلماج عائلتي العريس والعروس حيث يطهو أهل العروس بعض المأكولات التي يتم إرسالها إلى بيت أهل العريس وذلك عصر يوم الزفاف. كما يقوم أهل العريس أيضا بإعداد بعض أنواع الأطعمة، ويكون هناك اتفاق مسبق بين الأسرتين على نوعية الأطعمة التي تطهى في كلتا الأسرتين. ويعد ذلك من الظواهر الحديثة التي انتشرت بين أسر الطبقة العليا وبعض من شرائح الطبقة الوسطى.

وإلى جانب الولائم السابق ذكرها هناك بعض الأطعمة التي ترسل من جانب أهل العروس إلى العروسين إما في ليلة الزفاف أو بعد الزواج وحتى اليوم السابع للزواج.

**الأطعمة التي ترسل من أهل العروس :**

**"حلة الاتفاق":**

يحرص أهل العروس على تقديم بعض الأطعمة في ليلة الزفاف للعروسين وهي وجبة العشاء الذي يرسل إلى منزل العروسين في ليلة الزفاف ويطلق عليه (حلة الاتفاق).

ويشير بعض الإخباريين إلى أن إرسال مثل هذه المأكولات من شأنها رفع مكانة المرأة وتدعيمها في منزل زوجها الذي تدخله لأول مرة. وتشير إلى ذلك إحدى الإخباريات بقولها: "للوحدة تبقى داخلة شقتها ومعها كلها، ما تبش داخلة بيت عريسها وهي خليفة".

كما قد يلعب التناول والتشاوم دورا في إرسال مثل هذه المأكولات. فيعتقد أن "حلة الاتفاق" رمز للتناول في الحياة المقبلة بين الزوجين وأن تناولهما لهذه المأكولات معا في أول يوم يبشر بالتعاون والتفاهم بين الأسرتين وبين الزوجين

ولأن حياتهما سوف تسير هادئة.

لما عن نوعية أطعمة "حلة الاتفاق" فإنها تختلف طبقاً، فالأسر الطبقة العليا وبعض شرائح الوسطى يرسلون خمس حلل وصنيتين تشمل المحتويات الآتية:

حلة كفتة باللحمة وحلة طيور محمرة (فراخ أو بط) أو لحوم محمرة وحلة محشي وحلة مكرونة وأخيراً حلة بها خضروات مطهية حسب موسمها (بامية، ملوخية، بطاطس إلخ). أما الصواني فواحدة مكرونة محمرة أو بالبشمل والثانية صينية جلاش باللحم المفروم.

ومما هو جدير بالذكر أن هذه الأنواع تعد من الأنواع الحديثة والتي يلعب التعليم والاتصال بالمدينة ووسائل الإعلام دوراً في انتشارها في مجتمع البحث. كما تظهر الدراسة أن كمية هذه المأكولات ونوعيتها تنتشر بصفة خاصة بين شرائح الطبقة العليا وبعض من شرائح الطبقة الوسطى وخاصة من نال منهم حظاً من التعليم.

لما غير المتعلمين من أسر الطبقة الوسطى فيرسلون حللتين تحتوي إحداهما على طيور (من فرختين إلى أربع) وتحتوي أخرى على أرز أو محشي أو مكرونة. أما أسر الطبقة الدنيا فلا تتعدى حلة الاتفاق الأرز وبجاجة واحدة.

ويجمع الإخباريون على حدوث تغير في نوعية وكمية الأطعمة التي كانت ترسل فقد كانت لا تتعدى حللتين بالنسبة للطبقة العليا واحدة (أرز معمر) والثانية (إرلاق محمر) ويتم وضع (دكر بط فوقهما). وحلة واحدة للطبقة الوسطى والدنيا مكونة من الأرز والفراخ أو (دكر بط) لبعض شرائح الطبقة الوسطى. ولعل ذلك كان يرجع إلى الحالة الاقتصادية للأسر فيما مضى.

طعام الصباحية:

واستكمالاً للمأكولات المرسلّة من قبل أهل العروس نجدهم يتوجهون في صباح اليوم الثاني من حفل الزفاف "يوم الصباحية" إلى لينتهم للمباركة. ويحملون معهم "عشا العروسة" والذي يتكون من الفاكهة، والشيكولاتة، والملبس، والشربات، حيث توضع في سلال وتغطي بالبشكير البيضاء. ولا يقل عدد الأسبنة عن ثلاثة للطبقة الوسطى، وأربعة للطبقة العليا، وقد يضيف بعض شرائح هذه الطبقة سبناً آخر به كعك وبسكويت. ومن التغيرات التي طرأت على الكعك هي وضعه داخل علب مصنوعة من الورق المقوى "لكارتون" ثم تغليفها بدلاً من وضعه بدون تغليف. وهذا ما أشارت إليه الزوجة في الأسرة رقم (أ-٢) والمنتمية إلى الطبقة العليا بأنها عند زواج أخت زوجها والتي تزوجت من



خارج مجتمع البحث، اقترحت على حملتها أن يقوموا بشراء علب الكارتون ووضع الكعك بها وقالت "إن الناس الأغراب يحبوا الحجة المفوفة وكمأن أنظف". وفعلنا كلفت للحماة زوجة الابن شراء العلب من بولاق، ولعل هذا مظهر من مظاهر التغير والتي كان لكل من التعليم، والاتصال بالمدينة دور بارز في إحداثه خاصة وأن أفراد مجتمع البحث قد بدأوا في الاتجاه إلى الزواج من خارج مجتمع البحث.

لما فيما يخص أسر الطبقة الدنيا فتحتوي صبحية العروس لديهم على سلتين: يحتوي إحداها على فلكمة والآخر على سكر وشربات. وقد تريد بعض شرائح هذه الطبقة الأرز أو المكرونة (الذين يرسلان غير مطهين).

وتفيد الدراسة حدوث تغيرات طرأت على بعض المأكولات التي ترسل إلى العروس يوم الصباحية، ومنها إرسال الفلكمة، وهي من الأمور الحديثة. فقد كان الكعك والبسكويت من الأمور الوجيهة وكذلك الشربات والسكر، لأن الحماة كانت "تعتبر" زوجة الابن إذا ما أرسل إليها أهلها كمية أقل من المعتاد يرسله.

وقد أظهرت معاشة الباحثة لمجتمع البحث أن طعام الصباحية لا يقتصر على "عشا العروسة" فقط، بل يتضمن أيضا إرسال طعام مطبوخ للعروس من بيت أسرتها لمدة ثلاثة أيام بواقع وجبتين في اليوم. الأولى للإفطار، وتتكون من (صينية) تحتوي على الفطير المشلتل والصل الأسود والجبن القديم (المش)، ويسمى "طيار الصباحية". والآخرى عند المغرب وتحتوي على الفواخ والأرز، أو المكرونة ويطلق عليه "عشا مستوي". أما فيما يخص الطبقة الدنيا فتكتفي بإرسال وجبة واحدة في الصباح وهي عبارة عن حلة بها أرز وفرخة.

وكان الهدف من إرسال هذه المأكولات المطهية هو راحة العروس وعدم إجهادها في طهو الطعام خاصة وأنها تستقبل المهنئين بالزواج.

وقد أظهرت المعاشة الميدانية أن هناك استمرارا بالنسبة لأسر الطبقة العليا، وبعض شرائح الوسطى في إرسال الأطعمة التي سبق الإشارة إليها، إلا أنها ترسل نينة بدلا من طهوها. ولعل ذلك يرجع إلى أن إعدادها يستغرق وقتا من أم العروس ومن يقوم بطهيها، بالإضافة إلى أن انتشار نمط الأسرة الممتدة في الماضي كان ييسر لأهل العروس إرسال الأطعمة المطهية بهدف رفع مكانة الزوجة عند أهل العريس. ومع تقلص نمط الأسرة الممتدة وسيطرة نمط الأموة النووية اتجهت معظم الأسر إلى إرسال الأطعمة النينة، حتى تستطيع العروس أن ترسل بعضا منها إلى أسرة الزوج تباهيا بما يرسله لها أهلها.

### طعام اليوم الثالث :

في اليوم الثالث بعد الزفاف تقوم أسرة العروس بإرسال ما يطلق عليه "العشا والفطير"، وهو طعام مطهو وكذا فطير مثلنت. وبالنسبة للطعام المطهو تقوم ولادة العروس أو من يقوم مقامها بتحضير (صينية) عليها بعض الأطعمة المطهية مثل الدجاج أو البط أو الأرز أو المكرونة، ونوعين من الخضروات وبعض الأربعة. وتظهر الدراسة لاختلاف الكمية والنوعية حسب الاختلاف الطبقي. أما بالنسبة للفطير فيتم إعداده بكمية كبيرة توضع في سلال ومعها كمية من العسل الأسود والجبن القديم (المش) (تجه بعض أسر الطبقة العليا إلى إرسال العسل الأبيض بدلا من العسل الأسود).

وتشير الدراسة إلى حدوث تغير لدى بعض أسر الطبقة العليا حيث يفضل البعض إرسال مستلزمات إعداد الفطير كمواد خام شوال من الدقيق وخمسة عشر كيلو جرامات سمن أو زبدة.

ولقد كان لانتشار المملي الصناعي نتيجة لقرب مجتمع البحث من المدينة ونظرا لرخس ثمنه عن المملي الطبيعي دور في أن اتجهت بعض الأسر إلى استخدامه في إعداد الفطير. وقد كان هذا الاستخدام سببا مباشرا في الاتجاه إلى إرسال المواد الخام للفطير حتى لا ينتاب أسرة العريس شك في الفطير المرسل إليهم من ناحية نوع المملي المستخدم فيه. وقد أشارت الزوجة في الأسرة رقم (ب-٤) والمنتمية للطبقة الوسطى إلى أنه عند زواج أخيها أرسل أهل العروس فطيرا تم إعداده بالمملي صناعي، وبالتالي لم يكلل منه أحد وبدأ يتناقل الحديث عن الفطير الذي أعد المملي الصناعي من بيت لآخر. لذا اتجهت معظم الأسر إلى إرسال المملي والدقيق بدلا من الفطير. وقد أشارت الزوجة إلى أن إرسال المملي يدل على الكمية المرسله عكس الفطير المطهو. ولعل إرسال الدقيق والمملي يعطي فرصة لإعداد أنواع أخرى مع الفطير من الأطعمة.

ويجمع الإخباريون من كبار السن على أن لم العروس كانت ترسل كميات كبيرة من الفطير حتى تستطيع أم العريس توزيع جزء منه على الأهل والجيران والأصدقاء. كما تستطيع أن تبقى جزءا آخر لأهل المنزل. إلا أن إرسال الدقيق والسمن أفضل لأنه يمثل مخزونا لأسرة العريس كما يمكن استخدامه لأغراض الطهو وصناعة الخبز.

## سبوع العروس:

اليوم السابع للزفاف "السبوع" هو نهلية واجبات أهل العروس تجاه لبنتهن في مشاركتها أعباء فترة الانتماج الأولى<sup>(١)</sup>. وفيه يتوجه أهل العروس لزيارة لبنتهن حاملين معهم ما يعرف "بعشا السبوع" والذي تختلف نوعيته وكميته تبعاً للوضع الطبقي لأسرة العروس، حيث يتكون من عشرة كيلو جرامات لحماً، خمسة كيلو جرامات خضاراً من كل صنف من الخضروات الموسم، وفي موسم زراعة الكرنب يتم إضافة عدد كبير منه، كما يتم إرسال جوال دقيق، وجوال مكرونة، وجوال أرز، وأربعة كيلو جرامات بصلاً وخمسة كيلو جرامات ثوماً، وعشرة كيلو جرامات سمناً، وعشرة كيلو جرامات سكرًا، وشاي، وبن، وكل ما يطلبه المطبخ من خزين. وذلك بالنسبة للطبقة العليا وبعض من للوسطى ونقل للكمية إلى النصف بالنسبة للطبقة الدنيا.

وتظهر الدراسة أن أهل العريس يرسلون نفس الكمية والنوعية التي يرسلها أهل العروس إلى منزل الزوجية حيث يتم توزيع جزء مما يرسل على الأقارب.

ويجمع الإخباريون من كبار السن على أن النوعيات التي ترسل في "عشا السبوع" قد لازمها الاستمرار، إلا أن التغيرات التي حدثت في مجتمع البحث قد ساعدت على تنوع المأكولات المرسلّة إلى العروس. فطلى سبيل المثال تم إضافة التوابل والبن، ويرجع ذلك إلى أن هذه النوعيات لم تكن لها أهمية فيما مضى، لما الآن فقد اتجهت الأسر التي يتعلم أبنائها إلى شرائها.

وتتفق نتائج دراستنا مع دراسة منى القروناني<sup>(١)</sup> حول تميز الفترة الأولى من زواج العروسين بالعديد من الطقوس، ومنها تقديم الطعام من أسرة العروس، بهدف المساهمة في إلماجهما في حياتهما الجديدة، كما تتفق معها في نوعية المأكولات وأحياناً في كميتها. ويرجع هذا إلى أن مجتمعي البحث ينتميان إلى إقليم واحد وهو محافظة الجيزة مما يجعلهما يحملان سمات ثقافية واحدة إلى حد ما.

(١) لا يتم إرسال هدايا إلى العروس من جانب الأهل إلا في المناسبات الدينية كإكليل رمضان، أول عيد فطر، عيد الأضحى، مولد النبي.

(١) منى القروناني، بعض ملامح التغير الاجتماعي والثقافي في الريف المصري كما انعكس على عادات دورة الحياة. دراسة متعمقة لقرية مصرية، رسالة دكتوراه غير منشورة، كلية البنات - جامعة عين شمس، ١٩٨٩، ص ٢٥١.

### ٣- الوفاة والأطعمة المرتبطة بها :

تتناول الفقرات التالية الأطعمة المرتبطة بالوفاة، كعادة ذبح الذبيحة والطقوس الخاصة بها، والمأكولات والأطعمة التي تطهى في منزل المتوفى، والأطعمة التي ترسل من جانب الأقارب والجيران لمشاركة أهل الميت، والأطعمة التي يوزعها أهل الميت كصدقة على روحه. وأخيرا نتناول للدراسة الرحمة التي يتم توزيعها على الفقراء في المقابر.

#### ١- الذبيحة:

تظهر الدراسة اتجاه البعض إلى نحر ذبيحة تحت نعش المتوفى قبل خروجه من منزله، وذلك بهدف توزيع لحمها على الفقراء كصدقة على روح الميت. وقد دلت الشواهد الميدانية على أن عادة ذبح ذبيحة من العادات المنتشرة بين أبناء الطبقة العليا، إذ يعتبرون ذلك تميزا لأبناء طبقتهم، وإعلاء لقيمة الميت بعد مماته، والتعبير عن الاعتزاز به. وقد دلت الشواهد الميدانية على اتجاه بعض أبناء الطبقة الوسطى حديثا وخاصة من يتبنون بعض الأفكار الدينية إلى ذبح الذبيحة حيث يعتقد أنها تساعد على التكفير عن سيئاته.

ويشير الإخباريون إلى أنه فيما مضى كانت بعض أسر الطبقة العليا يرسلون الذبيحة إلى معارفهم أو جيرانهم من أبناء الطبقة الدنيا كنوع من المساعدة، ولكن مع التغيرات المختلفة التي طرأت على المجتمع المصري ككل ومجتمع الدراسة بخاصة باعتباره جزءا من المجتمع والتي أدت إلى ارتفاع أثمان الذبائح، لتجهت بعض أسر الطبقة العليا إلى إعطاء الطبقة الدنيا النقود كبديل عن الذبيحة وفي بعض الأحيان قد ترسل إليهم كمية قليلة من اللحم الذي تقوم أسرة المتوفى بطهوه كطعام لهم.

لما عن نوع الذبائح فإنها تختلف حتى في الطبقة الواحدة، فهناك من يذبح الأغنام (خروف أو جدي)، أو الأبقار أو الجمال. والجمال أكثرها انتشارا في القرية، لأنه اللحم المفضل لدى أفراد المجتمع إلى جانب وجود سوق للجمال بجوار مجتمع البحث علاوة على أنه أرخص من باقي اللحوم الأخرى ويعطي كمية أكبر عند التوزيع. ويدل على استمرار هذه الممارسة ورود إشارة عنها عند وليم لين ومنى القروناني<sup>(١)</sup>.

ولقد أشار بعض الإخباريين على أنه يجب أن يلزم ذبح الذبيحة شروطا

(١) وليم لين، مرجع سابق، ص ٣٤٣.

منى القروناني، مرجع سابق، ص ٢٧٥.

يجب اتباعها، وما زال يلزمها الاستمرار، ومنها أنه لا يجوز أن يتبقى أي شيء منها (مطبوخا أو نيئا) في منزل المتوفى لليوم التالي، فلا بد أن يتم توزيعها بالكامل، وفي حالة ما إذا تبقى أي طعام مطبوخ فيتم توزيعه أو سكه في مياه جارية. ولقد أشارت إلى ذلك إحدى الإخباريات بقولها: "لازم ما بيتش حاجة من الليحة عشان ما يجرش ميتين وراه".

وقد يلعب القنول والقشول دورا فيما يخص هذه الطقوس التي تراعى عند ذبح الذبيحة ويرجع هذا لما يمثله الموت من خوف في نفوس الأفراد، وقد أضافت إخبارية أخرى " أنه حتى الحلال التي يتم طهو الطعام فيها لا بد أن تكفي على وجهها " وقد عللت ذلك بقولها: "لازم تكفي الحلال على وشها حتى تكفي للتربة وما تخدم حد من أهل البيت ثاني".

فكما سبق يتضح أنه في حالة حدوث الموت وفقدان الأسرة لعزیز عندها تحاول المرأة جاهدة أن تبعد شبح الموت عن أفراد أسرتها، ولعلها تلجأ إلى مثل هذه الممارسات والطقوس في محاولة منها للمحافظة على أسرتها.

## ٢- الأطعمة التي تطهى في منزل المتوفى :

كشفت الدراسة الميدانية أن هناك أطعمة قد تطهى في منزل المتوفى في يوم الوفاة، ولا يشترك في إعدادها أهل المتوفى، وذلك من منطلق حزنهم، بل يشارك فيها الأقارب والجيران، حيث تقدم وليمة لكل من يحضر لتقديم واجب العزاء والمقري الذي يحضر لتلاوة القرآن.

وتتكون هذه الأطعمة غالبا من الفتة (للحم المسلوق والأرز) التي تقدمها جميع أسر مجتمع البحث بطبقته المختلفة. وقد اتجهت بعض أسر الطبقة العليا حديثا إلى طهو الخضروات المطهية (بطاطس مطبوخة) مع اللحم المسلوق والأرز كبديل عن الفتة. وذلك لأنهم يعتبرون أن "الفتة" من أطعمة المناسبات السعيدة، في حين يرى البعض أن طهوها يعد ضروريا لأنها تعتبر "سنة". كما تلعب النواحي الاقتصادية بالنسبة لأسر الطبقة الدنيا دورا في تقديمها للمقري فقط.

ومن التغيرات التي طرأت اتجاه بعض أسر الطبقة الوسطى إلى الاقتصاد على تقديم المشروبات للمعزين (الشاي أو القهوة) وتقديم الطعام للمقرئين فقط

دون المعزين. وقد كان لانتشار الجماعات الدينية دورا بارزا في ذلك<sup>(٢)</sup>.

ويشير الإخباريون إلى أن هناك بعض الممرجات التي يجب على المعزين من الأقارب أو الجيران الالتزام بها عند تناول الطعام الذي يقدم لهم. فإذا كان المتوفى شابا صغيرا فإنه يعد من المحظورات تناول أي طعام يقدمه أهل المتوفى، وذلك لمشاركة أهله في حزنهم وحفاظا على العلاقات القرابية والروابط الأسرية. وقد أشارت إلى ذلك إحدى الإخباريات بقولها: "كل الصغير يبقى زي الصبر لأنه عزيز وعالي وتخطف بموته يا عين أمه أما الكبير للناس تحب تكل من كله عشان تتأبل معاه يوم القيامة".

ويختلف الأمر في حالة وفاة كبار السن حيث الحزن أقل. ومن ثم فإن الإقبال باعتدال على تناول الطعام يكون مقبولا من أسرة المتوفى ومن أفراد مجتمع البحث. وقد أشارت إلى ذلك إحدى الإخباريات بقولها: "الكبير خلاص تمتع بالنديا ومعروف إنه خلاص قرب يموت لكن الصغير له ما خدش حاجة من الدنيا".

وقد أظهرت الدراسة الميدانية أن تقديم الطعام للمعزين يقتصر الآن على يوم واحد بدلا من ثلاثة أيام، كما كان الحال فيما مضى. ويرجع ذلك إلى ارتفاع تكاليف إعداد هذه الولائم.

### ٣- الأطعمة التي ترسل من الأقارب والجيران :

يعد المأتم مناسبة هامة تظهر مدى التفاعل والمشاركة بين أبناء مجتمع البحث. ويتجلى ذلك في إرسال أطعمة " نينة " إلى أسرة المتوفى في اليوم الأول للوفاة من الأقارب المقربين. ففي الطبقة العليا وبعض من شرائح الطبقة الوسطى يتم إرسال ما يطلق عليه " ولجب عشا الميت "، ويتكون من لحم أو دجاج وأرز ومكرونة وشاي وسكر. ولا تقتصر المشاركة على الأقارب المقربين بل تمتد إلى دائرة الجيران وخاصة الملاصقين لمنزل أسرة المتوفى، حيث تعمل الجيرة على تدعيم الروابط بين الأسر<sup>(٣)</sup>.

(٢) ولعل هذا الاتجاه جاء متفقا مع ما جاء في دراسة علياء شكري عن التغير الاجتماعي في المجتمع السعودي، والتي أشارت فيها إلى اتجاه أبناء قرية سبت العلياء والطرفين إلى إلغاء الوليمة التي كانت تقام للمعزين والذين يعتبرون أنها خسارة وأن أهل المتوفى يلحقون خسارة بخسارة. انظر علياء شكري، مرجع سابق، ص ص ١٦٠، ٣٦٥.

(٣) ولعل إرسال أطعمة الأسرة المتوفى في مجتمع البحث تتشابه مع ما جاء في دراسة منسى لفرنوتي والتي أجريت على قرية تقع في نض الإقليم الجغرافي، مما يمكننا ذلك من القول

ومما هو جدير بالذكر أن هذه المأكولات المرسلّة توضع في سلال وتغطى بقطعة من قماش أسود. ويجمع الإخباريون من كبار السن على حدوث تغيير فيما يخص المأكولات التي كانت ترسل فيما مضى من جانب الأقارب والجيران، حيث كانت ترسل أطعمة مطهّوة مكونة من اللحم المسلوّق والأرز (الفتّة) أو الفراخ الحمر والأرز إلى جانب الخبز. وتوضح هذه الأطعمة على صينية للعسل وتغطى بقطعة قماش سوداء. فكانت تتجمع كميات كبيرة من الأطعمة للمطهّوة مما كان يعرضها إلى الفساد نظراً لعدم وجود التلاجة الكهربائية. لذلك لتجبت معظم الأسر إلى إرسال الأطعمة النقيّة، حتّى يتمكن أهل المتوفى من الاستفادة منها وقتما تشاء.

#### ٤- الأطعمة المحظورة طهوها :

يفرض أهل الميت قيوداً على بعض الأطعمة التي يعتبرون طهوها نوعاً من فك الحزن والحداد على المتوفى. ففي الماضي كان هناك شبه تحريم لطهو بعض أنواع من المأكولات، مثل : الكسكسي الرقاق القطير المشلتت الشعيرية (حيث يعد بدر الشعيرية بعد تقطيعها فرحة)، وكذلك بعض الخضروات حين تكون بشار (كالملوخية والبامية) والمحاشي بأنواعها كما أن طهو السمك كان يعد من المحرمات. وقد يرجع ذلك إلى أن إعداد مثل هذه الأطعمة يتطلب جهداً، ولأن مذاقها محبوب للأفراد ومن ثم كان الامتناع عنها بمثابة مشاركة للميت في عدم التمتع بها أو لأن الحزن على الميت يجعلهم يبتعدون عن كل الشهوات. ومن ثم كان يحرم طهوها لمدة عام.

ولا يقتصر الأمر على المأكولات فصص حيث كان من المحرم أيضاً تقديم المشروبات ذات الألوان التي تدخل البهجة إلى النفس مثل للكركيه.

ومن التغيرات التي حدثت بمجتمع الدراسة اتجاه أسرة المتوفى إلى طهو الأطعمة المحرمة بعد مرور أربعين يوماً على الوفاة. وقد نقل هذه المدة خاصة عند قدوم إحدى المناسبات الدينية. وهذا ما أشار إليه الزوج في الأسرة رقم (١)- (٢) والمنتمية للطبقة العليا بأن زوج أخته قد توفي قبل قدوم عيد الأضحى بشهر، وكان من المحرم على العائلة إعداد الرقاق. لكنه علم بأن أخته قامت بإعداده على الرغم من أحزانها، وقد أوضح أن أخته علمت ذلك بأنها تريد أن تفرح

---

من أنهما يكونان منطقة ثقافية واحدة وإن كان الأمر يحتاج لمزيد من الدراسات.  
انظر منى القرنواني. مرجع سابق، ص ٢٩٣.

الحوال وأن الحي أبقى من الميت وأن الحزن في القلب ومش بعدم عميل الرقاق\*.  
وتشير الدراسة إلى أن تحريم هذه المأكولات كان فيما مضى للانداسة  
القريبة بأكملها، أما الآن فقد اقتصر الأمر على الأقارب من الدرجة الأولى  
والثانية. أما بالنسبة للأقارب الذين يقطنون بعيدا عن الأسرة فيقومون بطهو هذه  
المأكولات بصورة مستترة.

وبالنسبة للجيران فيعملون من خلال منطلق واجبات الجيرة على مراعاة  
مشاعر جيرانهم. ويظهر ذلك من خلال مشاركتهم لأهل الميت في عدم طهو  
الأطعمة المحرمة. وإذا رغبت أسرة ما في طهو هذه الأطعمة فإنها تفعل ذلك  
في الخفاء. وقد أشارت إلى ذلك إحدى الإخباريات، حيث قالت : بأنه من العيب  
الآي يشارك الجيران في الحداد التي تفرض على الأكل ولما نشوف ولحدة جاره  
وهيه بتعمل أي لكلة معروف أنها محرمة نقول : "يا لهوي يا ختي بتعمل فطير  
ندر على لما يموت حد من عندهم لأعمل فطير زيهم".

ومن العادات المتبعة أن تعلن أسرة المتوفى فك التقيود على الأطعمة  
المحرمة بأن تقوم بطهي أحد هذه الأطعمة، وإرسال جزء منها للجيران أو  
الأقارب. وبعد ذلك إعلانا بفك الحداد على الميت.

#### ٥- الرحمة<sup>(٩)</sup>:

هي المأكولات التي يقوم أهل المتوفى بتوزيعها على فقراء المقابر ترجما  
على روحه، فهناك اعتقاد من جانب أهل المتوفى بأن توزيع الفلكهة والفطائر،  
وبالذات الأنواع التي يحبها المتوفى سوف يسعد بها. لذا فإن أسرة المتوفى تقوم  
بزيارة المقابر في أول يوم جمعة بعد الدفن. وتتم الزيارة الثانية في اليوم  
الخامس عشر للدفن، وفيها يتم توزيع الفلكهة. وتتم الزيارة الثالثة التي توزع  
فيها الرحمة في صباح يوم الأربعاء وتصنع فطائر الرحمة من الزبد واللبن  
والقيق والخميرة. ومن الأمور الحديثة العهد اتجاه بعض أسر الطبقة العليا  
وبعض شرائح الطبقة الوسطى إلى شراء الشوريك كبديل عن "الفطير" (الذي  
أصبح يتكلف كثيرا بسبب ارتفاع تكلفه مكوناته) والذي يطلق عليه "شوريك  
الرحمة". ويشتري من المخازن الإفرنجية المخصصة لبيع أنواع الخبز  
والفطائر الخ. كما تتم زيارة المتوفى في صباح يوم العيد "عيد الفطر"، أو في  
آخر يوم من شهر رمضان. ومن الأمور الحديثة التوجه إلى المقابر للزيارة في

(٩) سبق الحديث عن فطير الرحمة في الجزء الخامس بالأعيد.



اليوم الثاني للعيد.

وعند تجهيز " الرحمة " تعمل أسر الطبقة العليا والوسطى على إعداد سلتين من الفلكهة والقرص حيث يعطي جزء من السلتين للتربي وجزء يسوزع منه كصدقة على المتوفى (يعطى ثمرة فلكهة وقرصة واحدة). أما الجزء الثالث فيتم توزيعه على الجيران ويقال عند التوزيع (كل وترحم وقرأ الفاتحة). أما بالنسبة للطبقة الدنيا فإن الزيارة قد تقتصر على عدة كيلو جرامات من الفلكهة (لا تقل عن ٥ كيلو).

وقد أشار بعض الإخباريين إلى أن ثمة تغير طرأ على الرحمة التي توزع على المقابر وكان ذلك منذ ثلاثين عاما. حيث كان يتم توزيع (العجة) (البيض المقل) وأرغفة العيش، وذلك بالنسبة للطبقة العليا. فكانت تعد صينية كبيرة من " العجة " تحتوي على البيض والبقرونس والطماطم والبصل والدقيق والسمن. فتوضع قطعة من العجة في نصف رغيف من الخبز، وتوزع على الأطفال الفقراء عند زيارة المتوفى. ولكن نظرا لارتفاع تكلفتها اتجهت الأسر إلى توزيع الفلكهة والشوريك الجاهز.

### ثالثا : الاحتفالات الشعبية والقومية

تتضمن الاحتفالات الشعبية والقومية تلك المرتبطة بدورة العام كالاحتفال بشم النسيم والمواسم الزراعية المختلفة، ويمكن أن نتيبن العادات الاحتفالية الخاصة بالطعام المصاحبة لها على النحو التالي :

#### ١- شم النسيم :

أظهرت الدراسة الميدانية أن الاحتفال بهذه المناسبة ينحصر في الخروج إلى الحقول، وتناول الأسماك المملحة. خاصة وأنها من الأكلات التي لا يتم تناولها طوال العام إلا قليلا. أما بالنسبة للطبقة الدنيا فكانت تنجح لشراء الأنواع الرخيصة من الأسماك المملحة التي تتناسب مع قدرتها المادية (السردين). ولقد ظل الأمر هكذا إلى أن ظهر في مجتمع البحث بعض الاتجاهات الدينية الأصولية التي ترى أن الاحتفال بشم النسيم ضد الدين الإسلامي. لأنها مناسبة تخص غير المسلمين. وقد أشار إلى ذلك العديد من الإخباريين " بأن شم النسيم مش لنا". ويتدعم هذا الاتجاه من خلال بعض الروايات التي تنتشر وتكرر حول أن شم النسيم جاء من عبارة " شمينا نفسنا " التي أطلقها الكفار عندما توفى

الرسول صلى الله عليه وسلم يوم الاثنين. ومن ثم أصبح الاحتفال بيوم الاثنين في رليهم ضد الإسلام<sup>(١)</sup>.

ولقد لكت هذه المعاني الكثير من الأسر في مجتمع البحث من مختلف الطبقات، مؤكدين أنه عيد يخص الأقباط وحدهم، ولا يجوز للمسلمين الاحتفال به، والمشاركة فيه، ولقد أشارت الزوجة في الأسرة رقم (ب-٢) بقولها : أنها من علم تقريبا قامت إحدى جاراتها وهي من خارج مجتمع البحث بدعوته هي وأسرتها لقضاء يوم شم النسيم في مثل تملكه الأسرة في مجتمع البحث. وكان الاحتفال بتقديم المأكولات المختلفة من بيض وفسيخ وخص. وعند عودة الأسرة بعد قضاء اليوم قام ابنهم الأكبر بتوجيه اللوم إليهم لأنه علم من أحد الأفراد ممن يصلون معه في المسجد أن هذا العيد ليس من حق المسلم أن يحتفل به. ومنذ ذلك الوقت امتنعت الأسرة عن الاحتفال بهذا اليوم.

إلا أن للدراسة تظهر أن هناك اتجاهًا مخالفًا يتبناه بعض الشباب، حيث يتجهون إلى الاحتفال بشم النسيم باعتباره عيدًا للربيع يجب الاستمتاع به ولا يوجد له أي ارتباطات دينية. لذا فإن الخروج إلى الحدائق العامة لاستنشاق الهواء كان هدفًا للكثير من الشباب، ولقد كان لقرب مجتمع البحث من المدينة دور في اتجاه الشباب إلى خارج مجتمع البحث، والتوجه إلى الحدائق والميادين العامة القريبة من مجتمع البحث، ولقد فتح لهم ذلك فرصة للمشاركة في تناول المأكولات المختلفة والمنشرة في شوارع المدينة في ذلك اليوم. وقد أشار إلى ذلك أحد أبناء الأسرة رقم (أ-١) إلى ذلك بقوله: "خلاص هما مش عليزين يحتفلوا مالفناش دعوة بيهم نروح إحنا زي ما أحنا عليزين ونأكل اللي نأكله".

مما سبق يتضح أن الاحتفال بعيد شم النسيم يقتصر على بعض أبناء مجتمع البحث دون الآخر.

## ٢- المواسم الزراعية : موسم حصاد القمح :

يعتبر محصول القمح من أهم المحاصيل المعيشية في الريف. وإذا كانت

(٥) أشارت عائشة صلاح الدين في دراستها للاحتفال بشم النسيم في مدينة بورسعيد إلى أن صور التشابه بين أعياد النيروز الفارسي والصفح اليهودي وشم النسيم المصري كانت سببًا لما لجأت إليه الجماعات الدينية في تحريم عادة الاحتفال بشم النسيم، كمحاولة لإعادة صياغة وتشكيل وعي ووجدان المواطنين عن طريق استئصال جانب من ثقافتهم بالإدعاء بأنه تقليد منقول للمصريين من الفرس واليهود. لمزيد من التفاصيل انظر : عائشة صلاح الدين، الاحتفال بشم النسيم، دراسة ميدانية في بورسعيد رسالة ماجستير غير منشورة، أكاديمية الفنون المعهد العالي للفنون الشعبية، ١٩٩٥، إشراف علاء شكري، ص ص ٥٧، ٥٨.

أهميته فيما مضى تأتي من إلزام الدولة للفلاحين بزراعة القمح، إلا أنه الآن وبعد إلغاء هذه القيود فإن أهميته تأتي من كونه مصدرا أساسيا لغذاء الإنسان.

وتبدأ زراعة القمح في شهر نوفمبر ويحصد في شهر مايو وتستغرق فترة الحصاد حوالي أسبوع وتعتبر هذه الفترة وما يرتبط بها من عمليات تكويم وتربيط ودرس وتخزين موسما للعمل، فضلا عن أنه موسم لازدهار العمالة الزراعية. لذلك يرتبط موسم حصاد القمح ببعض الطقوس والمعتقدات الشعبية الراسخة في أذهان الكثير من أفراد مجتمع البحث.

قد أشار أحد الإخباريين إلى أنه كانت العادة في وقت الحصاد وقبل أن يتم قطع سنابل القمح أن يحضر أهل المنزل من الأطفال ويقطعون أفضل السنابل بمعرفة والدهم (صاحب الأرض)، حيث يتم جلثها بواسطة النساء ممن في المنزل لعمل ما يطلق عليه "عروسة القمح"، والتي تستخدم كتعويذة يتم وضعها في مكان تخزين حبوب القمح في الصوامع التي توجد عادة في حجرة خاصة لتخزين الطعام. وهي عبارة عن بناء على هيئة برميل مصنوع من الطين (انظر الصورة رقم ٥١) وذلك بهدف منع العين، وضمان وفرة المحصول في السنة التالية. وقد دلت الشواهد الميدانية على أن هناك تغيّرا في عملية تخزين حبوب القمح. فقد استبدلت الصوامع بأجولة<sup>(\*)</sup> مصنوعة من الخيش أو البلاستيك، وهي متوفرة عند عدد قليل ممن يزرعون القمح، حيث يتم وضع القمح داخل الأجولة وتغلق جيدا بعد امتلائه بالقمح بواسطة الدوارة، وذلك لوقاية القمح من السوس.

وهي بناء من الطين ولها فتحات لإحداها علوية والأخرى سفلية، ولا تباع هذه للصومعة جاهزة ولكن يتم صناعتها بأيدي الفلاحات ولم تعد الآن تستخدم بل حلت محلها الأجولة.

كما تلجأ بعض الأسر أيضا إلى وضع مبيدات قاتلة للسوس داخل الجوال أو على المحصول كله، وحول التغيرات التي طرأت على طرق تخزين القمح أشار سميح شعلان إلى كل من الطرق التقليدية والحديثة في تخزين حبوب

(\*) "الجوال" مصنوع من الخيش، ويختلف عن الكيس في أنه أصغر حجما منه ويبلغ طول الجوال مترا، أو يزيد، ويستخدم في نقل محصول القمح والحبوب بصفة عامة من أي مكان يراد نقله إليها ويصنع في مصانع خاصة خارج مجتمع البحث ويتم بيعه في الأسواق الحرة، ونجد منه الآن أنواعا مستحقة مصنوعة من البلاستيك وهو عبارة عن العبوة الفارغة التي يكون بها السماد الكيماوي بعد تفرغها منه.

القمح، وكذلك إلى العوامل التي أدت إلى التخزين في الأجولة، وهي ظهور المبيكة الحديثة والتي أدت إلى اختصار مرحلتي التذرية والدرس في مرحلة واحدة، الأمر الذي لم يعد يسمح بالجفاف الكامل لحبوب القمح نتيجة لتعرضها للشمس لمدة تستغرق ما بين أسبوعين وشهرين<sup>(١)</sup>.



صورة رقم (٥١) "الصومعة" الأداة التقليدية في تخزين حبوب القمح .

ومن العادات التي ترتبط بهذه المناسبة والتي لازمها الاستمرار تقديم الطعام للمشاركين في حصاد القمح، وذلك إكراماً من صاحب الأرض للعاملين، وخاصة وأن المحصول يرتبط في رؤى مجتمع البحث بالخير. وتتكون الأطعمة التي تقدم لهم من الجبن والخبز والشاي والسكر. أما في يوم الحصاد فيرسل لهم أطعمة مطهية مكونة من الأرز واللحم المسلوق بالنسبة للطبقة العليا، أو الأرز باللبن بالنسبة لبعض شرائح الطبقة الوسطى. وقد أشار بعض الإخبارين إلى أن إرسال الأرز بصفة عامة يعد رمزاً للخير والوفرة التي

(١) لمزيد من التفاصيل حول طرق تخزين الحبوب، انظر سميح شعلان، مرجع سابق، ص ٩٥، ١٠٤.

تحل على المحصول. ومما هو جدير بالذكر أن عادة تقديم أطعمة مطهورة للحصادين كانت تتبع أيضا عند حصاد محصول الذرة والذي يأتي في المرتبة الثانية بعد القمح. ولا تختلف نوعية هذه الأطعمة عن تلك التي تقدم في موسم حصاد القمح نظرا لأهمية المحصولين.

وتشير الدراسة إلى انخفاض المساحات المنزوعة قمحا و ذرة في مجتمع البحث. ويرجع ذلك إلى إلغاء الدورة الزراعية عن قرى محافظة الجيزة، لتكريس القرى القريبة من المدن لزراعة الخضروات لخدمة احتياجات محافظتي الجيزة والقاهرة. وقد أدى ذلك إلى تقلص إعداد الخبز منزليا والاعتماد على الخبز الجاهز، إلى جانب بعض العوامل الأخرى التي سوف نتعرف عليها من خلال السطور التالية عن موضوع الخبز.



## الفصل السابع

### ملاحح التغيير في الخبز

#### دراسة حالة للخبز كنموذج لفهم ديناميات التغيير

##### مقدمة

يعد الخبز القاسم المشترك في جميع الوجبات الغذائية في المجتمع المصري ريفه وحضره على حد سواء. ويمثل هذا الانتشار أهمية تنفع إلى ضرورة دراسته كمحور هام في طعام المجتمع المصري. كما تبين أن هناك أهمية أخرى تنفعنا إلى أفراد دراسة له، إذ أن طريقة صناعة الخبز وطرق الحصول عليه تعد مؤشرا له دلالاته في التمييز بين الريف والمدينة. فصناعة الخبز تتطلب وجود القرن وأدواته المختلفة علاوة على مهارة الصناعة نفسها وهو ما يعد محكا ريفيا خالصا. أما شراء الخبز الجاهز فكان يعد إلى عهد قريب ملمحا حضريا خالصا. ولا نستطيع أن نغفل وجود أنواع من الخبز لا يعرفها إلا أهل الريف، وهناك أنواع من الخبز والفطائر يقتصر وجودها على المناطق الحضرية أساسا.

ويقودنا ذلك إلى التساؤل عن كل هذه الجوانب في مجتمع البحث، خاصة أن التغييرات الاقتصادية والاجتماعية التي حدثت في المجتمع المصري قد أثرت بشكل واضح على صناعة الخبز، ولدت إلى إحداث العديد من التغييرات به والتي أثرت بدورها على مجتمع البحث باعتباره جزءا من المجتمع المصري من ناحية، وبسبب متاخمته لمدينة القاهرة من ناحية أخرى.

ومن هذا المنطلق اتجهت الدراسة إلى محاولة رصد وتحليل الخبز كنموذج لفهم ديناميات هذا التغيير. فتناولت أنواع الخبز المنتشرة في مجتمع البحث ومسمياتها وعملية الخبيز وأدواته والأكلات المرتبطة بيوم الخبيز.

وفي محاولة لبلورة أثر متاخمة قرية البحث لمدينة القاهرة وانعكاس ذلك في تغيير بعض عناصر التراث الشعبي المتمثلة في عادات الطعام علمت الدراسة على التركيز على دراسة القرن. ويرجع السبب في ذلك أنه يمثل ملمحا ريفيا خالصا، فالتغييرات التي حدثت به من حيث مدى الانتشار وأنماط الأقران الموجودة يمكن أن يكون مؤشرا للوصول إلى التغييرات التي حدثت في القرية نتيجة للقرب من المجتمعات الحضرية.

## أولاً: الخبز: مكانته ومسمياته

يتمتع الخبز لدى المسلمين بمنزلة كبيرة من الاحترام والتكريم. فقد ورد ذكره في القرآن الكريم، وفي الأحاديث الشريفة<sup>(١)</sup>. ويتضح هذا الاحترام من خلال بعض الممارسات التي رصدها الباحثة بين أفراد مجتمع البحث شأنهم شأن سائر أبناء المجتمع المصري- من ذلك التقاط قطعة الخبز الملقاة على الأرض، وربما تقبيلها ووضعها جانباً حتى لا تداس بالأقدام، وربما يصحب ذلك الاستغفار ووضعها جانباً وربما تناولها. ومن الأقوال المأثورة في مجتمع البحث والتي تعبر عن احترامهم للخبز وممارستهم لمثل هذه الأفعال: "الخبز ينباس ولا ينداس"، "حد يرمي نعمة ربنا على الأرض"، "اللي يرمي النعمة ربنا يسلط عليه الجوع"، "اللي يفرط في النعمة ربنا يزيلها منه".

ويحتل الخبز في الثقافة الشعبية مكانة خاصة مما دفع الناس إلى اختيار اسم له يعترف بالوجود والحياة، فهو العيش، أي الدافع إلى الحياة، وهو الرزق من أجله يكد الناس.

وكثيراً ما يقسمون به للدليل على أهميته واحترامهم له: فيقال وحياة النعمة، وهو محدد لقيم يحرص الناس على بثها فيما بينهم: "قلان كلت معاه عيش وملح" "ده مكتش عيش وملح اللي كلناه معاه" وذلك للتعبير عن شدة الروابط والصدقة.

وكما يشير الخبز إلى الصداقة والوفاء بالعهد، فإنه يعبر أيضاً عن الكره والبغض، ولعل الملاحظة الميدانية تشير إلى ذلك حيث وقع شجار بين جارتين بسبب الأبناء فإذا بإحدى السيدتين تقوم بالدعاء على الأخرى حيث رفعت يديها إلى السماء وأشارت إلى منزل الجارة، وقالت لها "روحي يا شريحة إلهي سطحك بفضي". ذلك أن سطح المنزل يعد رمزاً لخير الأسرة، فهو المكان الذي يستخدم لتخزين الذرة وتربية الطيور إلى جانب وجود فرن الخبيز به. ويلاحظ أن التجديدات التي أدخلت إلى المنازل في مجتمع البحث أدت إلى الاتجاه إلى بنائه فوق أسطح المنازل بعد أن كان موجوداً داخل المنزل. وهو ما سوف نستوضحه لاحقاً.

وقد انعكست مكانة الخبز عند المسلمين بصفة خاصة على طريقة تقديمه في الطعام ومعاملته، مما يمكن أن يوصف بآداب الخبز. ومن الآداب التي

(١) انظر السور التالية: البقرة آية ٢٦١، الأنعام آية ٥٩، ٩٥، ٩٩، ولقمان آية ١٦، ويس آية ٣٣، والرحمن آية ١٢.



كشفت عنها الدراسة الميدانية أن يوضع على المائدة قبل كل شيء، وعدم رمي أي قطعة منه. وهناك بعض الممارسات المكروهة في أكل الخبز، كقطعه بالسكين، أو اختيار رغيف دون الآخر، وأكل وسطه وترك حوافه، ومسح الأصابع به، أو وضع أي شيء عليه مثل أكواب الماء أو الملحقة. وحول هذه الممارسات أشارت العديد من الدراسات كدراسة آداب السفرة لركن الدين السمناني<sup>(١)</sup>، ودراسة بالغت هيلين، في شمال أفريقيا وإيطاليا<sup>(٢)</sup>. ولعل مثل هذا التشابه في الممارسات على الرغم من اختلاف المناطق الثقافية يدل على المكانة الرفيعة التي يحظى بها الخبز في مختلف الثقافات.

### ثانياً: أنواع الخبز

يعرف الخبز في مجتمع البحث "بالعيش" أما حينما يراد الإشارة إلى نوع معين من الخبز فتلحق بكلمة عيش النوع المراد الإشارة إليه، فيقال "عيش للدره" "عيش القمح" "العيش السوقي" "العيش الفينو" إلخ.

وفيما يلي نتناول أنواع الخبز المنتشرة في مجتمع البحث، وهي التي يتجلى من خلالها التمايز بين أنواع الخبز التي تصنع منزلياً وتتميز بسمات رفيعة، والأخرى التي تشتري جاهزة من الأفران. ويقوم هذا التمايز على أساس مكونات الرغيف، وطريقة تسويته، وهو ما قد يشير إلى بعض الملامح الرفيعة والحضرية. كما يتعرض هذا الجزء للمكانة التي يحتلها كل نوع لدى أفراد مجتمع البحث ولن يغيب عن هذا التناول للفروق الطبقة التي تنفخ نحو أنواع بعينها أو تغير مكوناتها بما يلائم الإمكانيات الاقتصادية والمكانة الاجتماعية لأفراد كل طبقة.

ويمكن أن نتبين ذلك على النحو التالي :

#### ١- الخبز المصنع منزلياً :

في مجتمع البحث نوعان من الخبز هما "خبز القمح" المعروف "بالأرغفة"، أو "الشق" و"خبز الدرّه" المعروف "بالبتاو".

#### أ- خبز القمح :

تشير الدراسات التي أجريت على ريف المجتمع المصري إلى ارتباط إنتاج

(١) ركن الدين الدولة السمناني، رسالة آداب السفرة، مرجع سابق، ص ٨٥، ٩٤.

(٢) Helen, B. Alfet, op, cit., p. ٢١٠.

(\*) يفهم من تعريفات بعض المعالجم العربية أن الخبز اسم جمع واحدته "الخبزة" وقيل سمي الخبز بهذا الاسم لأن خبازه يضربونه بأيديهم لكي ينسبط ويستكين. انظر : الإمام محمد ابن أبي بكر عبد القادر الرافعي، مختار الصحاح، دار الفكر، دار القرآن الكريم، ص ١٦٨.

هذا النوع من الخبز بالطريقة العليا ليلاتم الحاجة المستمرة إلى الخبز اللين، ويتناسب مع إمكانيات أفراد هذه الطبقة. وقد ظل العيش القمح هو خبز المناسبات عند المستويات الطبقة الأخرى. وهو ما لكنته دراستنا الراهنة أيضا. وكشفت الدراسة الميدانية عن تدخل عوامل التغيير التي طرأت على القرى المصرية والتي ساهمت في شيوع الاستعانة بهذا الخبز عند الطبقة الوسطى دون التقيّد بمناسبات معينة. ومن تلك العوامل الانتعاش الاقتصادي وخاصة عند أفراد الطبقة الوسطى والتحاق المتعلمين منهم بالوظائف الحكومية وسفر بعض أفرادهم للعمل بالبلاد العربية النفطية. وهكذا توفر النقد لدى أفراد هذه الطبقة مما دعم قدرتهم لشراثة على تقليد أفراد الطبقة العليا في الحرص على تسوية خبز القمح على مدار العام.

ويصنع خبز القمح من دقيق القمح الذي يوضع في وعاء ضخم نسيجا ويضاف إليه خميرة بيرة يحصل عليها جاهزة (يتم إعدادها: تعجن بالماء الساخن ثم تصاف إلى عجينة الدقيق). ويترك العجين لمدة ثلاث ساعات لكي يختمر ثم تبدأ عملية الخبز بعد ذلك. وغني عن البيان أن إعداد هذا النوع من الخبز يحتاج إلى خبرة، وهذا ما أشارت إليه الإخباريات حيث أنه لضمان نجاح الرغيف أثناء تسويته بالفرن يجب ترك أرغفة العجين بعد تقريصها فترة زمنية -حوالي نصف ساعة- لتختمر مرة أخرى بعد التخمر الكلي للعجين وكما تقول إحدى الإخباريات:

"إن الهدف من إعادة التخمر هو الحصول على سمك مناسب لوجه الرغيف وقاعدته عند التسوية (ينفصل وجه الرغيف عن قاعدته : يقب). ونقول إحداهن في ذلك: "نسيه شوية بعد ما نقطعه على لوح العجين علشان العجين يريح وينفش ويقب أم لما يدخل الفرن ينفخ ويبقى شكله حلو يفتح النفس".

ومما هو جدير بالذكر أن هذا النوع من الخبز يشبه في خاماته وشكله الرغيف الموقى للمدعم والذي يباع في المدينة حاليا، والمعروف بالعيش البلدي والمنتشر بيعه في مجتمع البحث من خلال الأقران الموجودة به نتيجة لمناخته للمدينة وهو ما سوف نشير إليه لاحقا.

#### ب- خبز اللرة :

يعرف هذا النوع من الخبز في مجتمع البحث "بالبتلو" أو "العيش الصب" أو "عيش اللرة"، ويأتي الاسم الأول وصفا لحالة الجفاف التي يكون عليها الرغيف. أما الاسم الثاني فيعد وصفا للطريقة التي تتم بها تسويته بالفرن. أما الاسم الثالث فيأتي نتيجة لنسبة اللرة الغالبة على مكوناته.

وتشير الدراسات التي أجريت على ريف المجتمع المصري إلى أن خبز الدرة المخلوط ببعض القمح والحلبة هو الخبز الذي يعتمد عليه بشكل مستمر. واستمر هذا الحال حتى نهاية سبعينيات هذا القرن ثم بدأ التخلي عنه تدريجياً منذ بداية الثمانينيات. ويشير الإخباريون إلى أن هذا النوع من الخبز قد تقلص في مجتمع البحث حينما انتشر رغيف القمح المدعوم، وغزت الأفران الحديثة القرى المصرية وتغير الوضع، كما يرجع السبب أيضاً إلى الجهد الذي كان يبذل على طريقة إعداده وتسويته، حيث أن حجمه الصغير يتطلب عدداً أكبر من العمالة القادرة على تنفيذ عملية التسوية أمام القرن (تنتان من النساء).

وتفيد المعلومات الميدانية بأن أفراد مجتمع البحث من الطبقات المختلفة كانوا يحرصون على إنتاج هذا النوع من الخبز، حيث أن حجمه الصغير وسهولة كان يعمل على عدم تكسر أرغفته وهو ما جعله مناسباً لوجبات الحقل، إذ أن أغلب أفراد الطبقة الفقيرة كانوا يعملون كأجراء في حقول الأغنياء. وكان هذا النوع من الخبز هو الأنسب في حمله إلى حيث الأعمال التي يقومون بها.

والبتلو كما يطلق عليه في القرية رغيف مصنوع على شكل دائرة، صغيرة الحجم سمكية، وتصنع من الذرة الشامية والقمح والخميرة المستخدمة هي "الخميرة البلدي". وعن إعداد البتلو: كان يتم طحن الذرة مع القمح بواسطة الرحاية<sup>(\*)</sup> (تندرت الآن) ثم يعجن الخليط وتضاف إليه الخميرة. وعندما يتم تخمر العجين يتم تقطيعها وتستخدم أداة الصبابة حيث يعبء من العجين (كما يحدث في أفراس الطعمية في المحلات)، ويصب مباشرة داخل القرن الساخن المعد للخبز. ويترك حتى يتم نضجه (يكتسب الخبز لونا أبيضاً مصفراً) بعدها يتم إخراجها وينشر على قطعة قماش نظيفة، إلى أن يبرد، ثم يحفظ في (المشنة) بعيداً عن الهواء، لكي يظل محتفظاً بقوامه الطازج.

وإلى جانب النوعين السابقين هناك نوع آخر يعرف باسم "الكومك"، وهو يصنع من "الردة" التي يتم الحصول عليها من نخالة الدقيق، ويتم عجنه بالماء والخميرة وتستخدم المطرحة في خبزه. ومن خصائصه أنه لا يبيض ولا يترك حتى يختمر. يرتبط إنتاج هذا النوع من الخبز بالطبقة العليا والوسطى. وقد أشارت إحدى الإخباريات إلى أن هذا النوع من الخبز يميل إلى اللون البني،

(\*) الرحاية التي كانت تستخدم في طحن الحبوب، وهي عبارة عن زوج من الحجر السميك الدائري ويوضع الحجر على الأرض وبه قلم حديدي في الوسط يوضع فيه الحجر الثاني من منتصفه في فتحة دائرية صغيرة ويدار بيد حديدية مثبتة فيه وتوضع الحبوب المراد طحنها من الفتحة العليا وتدار باليد فيطحن الحب ويتساقط على أطراف الرحى على فرش أعد لذلك على الأرض.

وهو المعروف الآن "بالعيش اللبي" الناس يشتريه عشان السكر\* والذي يطلق عليه أبناء الحضر "العيش السن أو العيش بتاع الريجيم"، والذي يتم بيعه في المخبز.

ومما هو جدير بالذكر أن هذا النوع لم يكن له أهمية فيما مضى، وكان يعد بهدف عدم إهدار ما تبقى من الدقيق بعد نخله، وليس لفائدته الصحية المعروفة الآن والتي تنادي بالعودة إلى الخبز الذي يحتوي على الردة وعدم التخلص من النخالة.

وإلى جانب هذه الأنواع من الخبز يوجد لفطير المشلتت والراقق وهما من الأنواع التي تصنع في المناسبات. وهذه الأنواع تعد منزليا كما يمكن شراؤها جاهزة الصنع من خلال المخبز والمحلات الموجودة داخل مجتمع البحث. ويمكن أن نتبين ذلك على النحو التالي:

**الرقائق :** نوع من رقائق الخبز يأخذ مساحة العيش الواسع، ولكنه أكثر رقة، ويصنع من دقيق القمح، الذي يعجن بالماء والملح، وتفرد قطعة العجين منه على طليبة من الخشب أو صينية واسعة. وتستخدم التشابه في فردته، وهي من التغيرات التي صاحبته إعداده. حيث كشفت الدراسة الميدانية أن أفراد مجتمع البحث من الطبقات المختلفة كانوا يقومون بفرد العجين باليد مما كان يستغرق وقتا طويلا وجهدا كبيرا وعمالة أكبر. وهذا الرقاق لا يؤكل بالحالة التي يخرج بها من الفرن، ولكنه يدخل في عمل بعض أنواع من الحلوى، كان يخلط باللبن وحده أو اللبن والسكر، أو يصنع على شكل صوان باللحم أو بدونه. وهو من الأصناف التي بدأت تصنع بكميات كبرى وتوزع تجاريا، جاهزة للاستخدام. ويتم بيعه مغلفا في محلات البقالة والموبير ماركت. وقد ساعد على ذلك قرب مجتمع البحث من المدينة.

**الفطير المشلتت :** يعد لفطير المشلتت من أكلات المناسبات، وتقتصر دائرة انتشاره طبعا نظرا لارتفاع تكلفة صناعته. وهو نوع من الفطائر يصنع من دقيق القمح، ويدخل في عجنه الزبد أو السمن مع قليل من اللبن. وهو يحتاج إلى مهارة في صنعه إلى جانب أنه يحتاج إلى وقت في إعداده، وتتفرد السيدة الريفة بصنعه ولا يعرف إعداده أهل الحضر.

تبدأ صناعته قطعة العجين، ويمتد الفرد بقدر ما تسمح بفرد الطليبة أو المكان الذي تفرد عليه، وعند الحد الذي تقدره من تعد الفطير. ثم تدهن سطح القرص المسلي، وتطويها راقات فوق بعضها، بينما هي تقوم بدهن كل راق أو طبقة المسلي. وذلك إلى أن يبلغ قطر الفطيرة الرغيف للواسع تقريبا. ومن

التغيرات التي طرأت على الخامات المستخدمة في إعداد له استخدم المسمن المعبأ (مثل البقرة الحلوب) أو الزبد البقري بدلا من الزبد والمسمن للبلدي، حيث اتجهت بعض أسر الطبقة الوسطى إلى استخدامها كما اتجه بعض أسر هذه الطبقة أيضا إلى جعل حجم الفطيرة صغيرا. وبعد الانتهاء من طي ودهن رقائق الفطيرة، توضع فوق المطرحة التي ترش بالدقيق أو بالردة، وعندئذ تنقع بها بمهارة إلى داخل الفن. وبعد أن يكتسب اللون الأحمر المناسب تخرجها وتكون جاهزة للتناول وهي تؤكل طازجة بعد غمسها في العسل الأسود أو الجبن القديم (المش) وأحيانا الاثنين معا. وقد حل العسل الأبيض محل العسل الأسود حديثا، خاصة لدى بعض شرائح الطبقة الطيبة والوسطى.

وقد شهد عالم الفطير المشلتت تطورا جديدا حيث بدأت شركات إنتاجه تصنعه وتقدمه للبيع مغلفا في أكياس من البلاستيك. وي طرح في محلات البقالة والموير ماركت. كما اتجهت بعض الأفران الإفرنجية إلى إعداد له وبيعه ف أصبح يباع يوميا في هذه الأفران.

ومما هو جدير بالذكر أن ما تقدمه الأفران أصغر حجما. وقد تستخدم الزيوت أو المسلي الصناعي في صناعته مما أدى إلى رخص ثمنه مما يسر لأبناء الطبقة للوسطى شراءه في أي وقت بدلا من صناعته التي ارتبطت بمواسم معينة. وقد كان ذلك سببا في أن يكتسب هذا الصنف مكانة جديدة في نظر أبناء الريف الذين يزدادون وعيا بأنفسهم واعتززا بترائهم.

## ٢- الخبز الجاهز الصنع :

بعد الخبز الجاهز الصنع من الملاح الحضرية فقد انتشر بيعه في مجتمع البحث نظرا لمناخته للمدينة، وذلك من خلال الأفران المخصصة لذلك. ويوجد في مجتمع البحث عدد ستة من الأفران العامة المخصصة لبيع للريف البلدي أو العيش البلدي الذي يصنع من دقيق التموين (الحكومي)، وعادة ما يصنع من القمح وهو مستورد في الأسس أو مخلوط من عدة أنواع من القمح. وتحدد اللوائح والقرارات الوزارية وزنه وشكله ونضجه، وهو يشبه في شكله وخامته الخبز الذي يصنع منزليا في مجتمع البحث والمعروف بالعيش الأرغفة أو الشق، والذي سبق الإشارة إليه.

وإلى جانب "العيش البلدي" توجد أنواع شتى من العيش التي تباع من خلال الأفران الإفرنجية والمخصصة لبيع "العيش الفينو" والقرقيش، والبسماط، والسميط إلخ من الأنواع الأخرى (انظر الصورة رقم ٥٢) والتي غزت مجتمع البحث نتيجة لمناخته للمدينة.



صورة رقم (٥٢) لحد الأكران الإفرنجية المخصصة لبيع العيش  
القينو والبقسماط والقرقيش التي غزت مجتمع البحث مؤخراً

وبعد أن استعرضنا أنواع الخبز المنتشرة في مجتمع البحث سوف نتناول  
الخطوات التالية لعملية إعداد الخبز المصنع منزلياً.

### ثالثاً: إعداد الخبز المصنع منزلياً

إعداد الخبز منزلياً هو أحد السمات المميزة للمجتمعات الريفية، ويمر الخبز  
بعدة خطوات حتى يتم الحصول في النهاية على رغيف الخبز المنشود. وأولى  
هذه الخطوات هي الإعداد للخبز، ثم تجهيز الأدوات الخاصة بالإعداد يلي ذلك  
عملية العجن وأخيراً تقطيع العجين وتسويته.

#### ١- الإعداد للخبز:

ويدور حول العمليات التي تسبق مرحلة العجن. ويتمثل ذلك في إحضار  
لوازم الخبز، كما نتناول القائم بعملية للخبز نفسها، وتوزيع العمل في كل من  
الأسرة الممتدة والنووية. فقد كشفت الدراسة الميدانية عن أن الإعداد للخبز من

العمليات التي تقوم بها النساء ويساعدهم فيها الأطفال أحياناً. وعادة لا يشارك الرجال في إعدادها ولكن من المألوف أن يتواجد الأطفال في منطقة أعمال الخبيز. وتتضمن عملية الإعداد للخبيز إعداد المولجير، جلب المياه، جلب الحطب، نخل الدقيق، عملية العجن والتخمير، والتفريص، والتوسيع، وإعداد الفرن للخبيز، والإدخال إلى الفرن، والإخراج منه، ثم تهوية الخبز وتخزينه. وتلعب الأم (ربة المنزل) الدور الأساس في هذه العملية سواء كانت تؤديها بنفسها، أو تتولى توزيع الدور على الآخرين ومتابعة العمل. ويختلف هذا الدور وفقاً لنوع الأسرة. ففي الأسرة النووية تتولى الزوجة (ربة الأسرة) هذه المهمة، أو تطلب من بناتها للمساعدة وخاصة إن كن في مرحلة عمرية تسمح بأداء العمل أو تستدعي بعض قريباتها أو جاراتها. أما في حالة الأسرة الممتدة فلإن ربة الأسرة الممتدة -إن وجدت- هي التي تقوم بتوزيع العمل فهي أكبر الجميع سناً، ولكل يسمع كلامها وذلك لعدة اعتبارات كالسن، والمهارة والخبرة في هذا العمل إلخ. ولنا أن نتصور الأمر على النحو التالي في إحدى الأسر وهي رقم (ب-1) والمنتمية للطبقة الوسطى. تقوم الأم رئيسة المنزل بعجن العجين، وتقوم الزوجة (زوجة الابن) بتفريص العجين، وتقوم أخت الزوج بتجهيز الوقود أي نقله من مكان تخزينه (الصخر سنها)، ويمكن أن تؤدي زوجة الابن هذه المهمة في حالة عدم وجود من يقوم بذلك. وتقوم الحماة بعملية التوسيع (الرح) نظراً لأهميتها في إعداد الخبز، وتتولى زوجة الابن عملية "الزرق" أو إلقاء الأربعة في الفرن، ومراقبتها وسحبها عندما تنتضج، وذلك لأن هذه العملية أصعب العمليات. ونظراً لأكبر سن الحماة وعدم قدرتها على الجلوس أمام نار الفرن، تتولى زوجة الابن هذه المهمة. ولا يقتصر عمل زوجة الابن على إدخال الأربعة ومراقبتها وإخراجها فقط، ولكنها تقوم بتغذية الفرن بالوقود باستمرار من فتحة تحت "البلاطة". فهي مسئولة عن استمرار إشعال النار بقوة معينة. ويعتبر هذا العمل الشديد المهارة أشد الأعمال قسوة وأكثرها صعوبة.

وعن اليوم المخصص للخبيز فتدل الشواهد الميدانية على أن العامل الأساس في تحديد موعد الخبيز هو انتهاء رصيد الأسرة من الخبز. ويتحدد هذا في ضوء نوع الخبز الذي تقوم الأسرة بإعداده، فالعيش الأرغفة يتم إعداده كل خمسة عشر يوماً أو كل عشرين يوماً حسب نفاذ الكمية، خاصة وأنه يتم تحميص (تقليد) جزء منه والباقي يتم تناوله طرياً.

وتجمع للكثيرات على ضرورة مراعاة حالة الجو في يوم الخبيز، ففي الشتاء يفضل إعداد صبحا، في حين يفضل إعداد عند غروب الشمس في فصل الصيف. كما يتحدد موعد الخبيز في ظل تحديد يوم الطهوم حيث تدل

الشواهد الميدانية على أن طهو اللحوم يرتبط بيوم الخميس من كل أسبوع -كما سبق الإشارة- ولذا فإن إعداد الخبز يسبقه بيوم حتى تستطيع الأسرة أن تقوم بتحميم الخبز اللازم لعمل "لقة"، وكذا حتى تستطيع الطهو بدون أعمال أخرى بجانبه. وفيما مضى كان يتم إعداد الخبز في يوم الطهو حتى يتسنى للأسرة أن تتناول الطعام بخبز طازج، وخاصة أن أسر الطبقة العليا والوسطى كانت تستطيع أن تستأجر من يقوم بإعداد الخبز بينما تتولى ربة المنزل طهو الطعام. ومع التغيرات التي حدثت في مجتمع البحث، وقلة الأيدي العاملة، وازدياد الغلاء ووجود فترات قل فيها وجود النقيق، والاتجاه نحو شراء الخبز الجاهز الصنع، كل هذا أثر على عدم وجود الأيدي العاملة التي تساهم في الخبيز. كما أدت هذه التغيرات إلى الإقلال من كمية الخبيز التي تعدها الأسرة نظرا للاعتماد على الخبز الجاهز الصنع، مما أدى إلى اعتماد الأسرة على نفسها في جميع متطلباتها ومن ثم أصبحت هناك صعوبة في الجمع ما بين الطهو والخبيز في نفس اليوم، ومن ثم اتجهت الأسر إلى الخبيز في اليوم السابق على الطهو. ولهذا يرتبط يوم الخبيز بطهو بعض الأكلات سهلة الصنع، بل ويكون من السهل إخراجها لفرن الخبيز والذي يعطي لها مذاقا خاصا. ومن هذه الأكلات صينية البطاطس، البانجان المخدع، صينية البيض بالبصل والطماطم، إلى جانب الجزر المشوي، البطاطا المشوية، والذرة المشوية (يرتبط بموسم زراعتها).

ويجمع الإخباريون من الرجال والنساء على أن هناك بعض الأكلات الأخرى -عدا ما سبق- كانت تعد في يوم الخبيز على الرغم من صعوبة إعدادها، ولكن نظرا لاستخدام ما يعرف بـ"البوشة" سهل مهمة إعدادها. وهي عبارة عن إناء ذي رقبة واسعة ليس لها فتحات ولها أنثان لكي يحمل منها، وتصنع من مادة لمساء وناعمة وكانت توضع في فوهة الفرن وبها الأطعمة المراد طهوها أثناء إعداد الخبز، وليس بعد الانتهاء من عملية الخبيز. وهذه الأكلات هي: الحنص، للفوس الحنص، البصارة.

وقد أظهرت الدراسة أن أفراد مجتمع البحث قد عرفوا بعض الأكلات الحديثة التي يدخل في إعدادها الخبز، بعد أن يتم إخراجها من الفرن. ومن هذه الأطعمة رغيف (الحووشي)، حيث يشق الرغيف إلى نصفين، ويحشى باللحم المفروم والبصل. وقد يستبدل البعض اللحم بالبيض. ويلف الرغيف بورق جرائد ويوضع في الفرن. هذا وقد لعب القرب الجغرافي لمجتمع البحث من المدينة دورا في ظهور هذه الأكلة، حيث تنتشر أكشاك بها أفران لصناعتها في المناطق الحضرية المتاخمة لمجتمع البحث (بإلا للذكور) كما لعبت وسائل الإعلام



من خلال البرامج الخاصة بالمرأة دوراً بارزاً في هذا الصدد.

## ٢- أدوات الخبز :

تتعدد وتتووع أدوات الخبز في مجتمع البحث ما بين أدوات نخل، وعجن وتطليع وخبز وتخزين، وسوف نتبين ذلك على النحو التالي:

### أ- أدوات النخل :

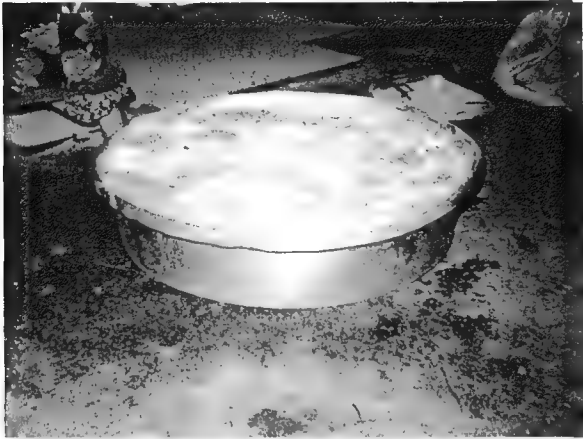
يهدف نخل الدقيق إلى تصنيفه ما بين الخشن والناعم. وتشير للدراسة إلى أن أفراد مجتمع البحث ممن يقومون بإعداد الخبز منزلياً ولديهم أرض زراعية يحصلون منها على القمح والذرة يستعينون بعدد من المناخل للحصول على تخرج في نعومة الدقيق تصلح لأنواع مختلفة من الخبز. ويصل عدد المناخل إلى ثلاث، الأول من السلك يتخلف عنه الردة الخشنة، والأوسط يتولى نخل الدقيق الذي ينتج عن منخل السلك فيتخلف عنه السمن، وينتج عنه الدقيق الذي يصلح للخلط بكافة أنواع الخبز، ويصنع منه خبز القمح دون خلطه بدقيق الذرة، أما المنخل الثالث فهو المانع وينتج عنه الدقيق الذي يصلح لأنواع الفطير والكعك. وهو المنخل الذي تستخدمه الأسر التي ليس لديها أرض زراعية وتقوم بشراء الدقيق من الأسواق وهو ما يعرف بالمنخل الحرير (انظر الصورة رقم ٥٣).



صورة رقم (٥٣) عملية نخل الدقيق قبل عجنه باستخدام المنخل الحرير المعروف باسم "الهزاز" أو "المانع"

## ب- أدوات العجن:

حرص أفراد البحث على الاستعانة بالأواني الكبيرة العميقة حتى يتمكنى للسيدة التي تقوم بعملية العجن تحريك العجين فيها بسهولة. وقد دلت الشواهد الميدانية على استخدام ما يعرف "بطشت العجين" المصنوع من الألمونيوم، وهو دائري الشكل، يتراوح قطره ما بين متر ومتر وربع تقريبا، وله حافة تقارب من المستقيمتين وارتفاعه عشرون سم تقريبا (انظر الصورة رقم ٥٤)، والذي حل محل الأوعية التي استمرت لهذا الغرض فترات طويلة حتى ظهور هذه البدائل التي غزت أسواق القرية، لمهولة تنظيفها وخفة وزنها، إلى جانب استخدامها في مهام منزلية أخرى. كما أن أسعارها مناسبة للجميع.



صورة رقم (٥٤) البطشت الألمونيوم ويتضح به مقدار القطر والارتفاع والحافة كما تظهر في الصورة كمية مخمرة من العجين

## ج- أدوات تقطيع العجين :

يلزم خبز القمح أن تقطع أرغفة العجين إلى قطع متساوية، وتتراص تلك الأرغفة فوق الأدوات اللازمة لذلك "طباقي" "صواني" "اللوح الخشبي" (انظر

الصورة رقم ٥٥). وقد أشارت الدراسات التاريخية إلى اتجاه المصريين القدماء إلى تقطيع العجين إلى أرغفة ترص إلى جانب بعضها البعض فوق مائدة ذات أرجل قصيرة تشبه الطويلة<sup>(١)</sup>.



صورة رقم (٥٥) اللوح الخشبي المستخدم في عملية رص العجين المقطع  
ويلاحظ رشه أولاً بالدقيق حتى لا يلتصق به العجين

وتفيد المعلومات الميدانية بأن أفراد الطبقة الدنيا قد لجأوا إلى صنع دائرة من الطين المخلوط بالطين المتماص مع بعضه له وجه أملس، حتى يتم وضع الردة أو الدقيق عليه ثم توضع الأرغفة بعد ذلك تمهيداً لخبزها. وقد أطلق عليه "المرص". ويشبه إلى حد بعيد صواني الألمونيوم التي تستخدم لهذا الغرض الآن.

وقد دلت الشواهد الميدانية على انتشار هذه المرصات منذ ما يزيد عن ثلاثين عاماً، لانتشار أنية الألمونيوم البديلة بأثمان معقولة وفي متناول الجميع. ومن التغيرات التي صاحبت انتشار الأفران المخصصة لبيع "الرغيف البلدي" ظهور "اللوحة الخشبي" والذي انتشر عن طريق أحد أبناء الطبقة العليا الذي

(١) إيمان المهدي، الخبز في مصر القديمة حتى نهاية الدولة الحديثة، رسالة ماجستير غير منشورة، مرجع سابق، ص ١٢٥.

شاهد هذه الأكواح في أحد الأفران التي افتتحت أمام منزله، فقام بصنعه لاستغلاله بمهنة النجارة، وقام بعرضه للبيع، فلاقى رواجاً كبيراً، خاصة بين أفراد الطبقة العليا والوسطى. ساعد على ذلك أنه يستخدم في أغراض أخرى كثيرة كمرص الكحك والبسكويت بعد إخراجهما من الفرن. ولعل هذه الأداة تعد من الملامح للحضارية التي انتشرت نتيجة لمتاخمة مجتمع البحث للمدينة، وهو ما يتفق أيضاً مع الدراسات التي أجريت على الخبز في مدينة دمياط. فقد أشارت إلى استخدام هذه الأكواح في قرية شط درغام مركز دمياط في تقريص العجين، ويرجع ذلك لشهرة مدينة دمياط في أعمال الخشب.

#### د- أدوات الخبز:

تعتبر الأداة التي تستخدم في توسعة الرغيف والدفع به إلى الفرن هي أهم أدوات الخبز، والتي يطلق عليها أفراد مجتمع البحث - شأنهم شأن سائر قرى مصر - اسم "المطرحة". (انظر الصورة رقم ٥٦)، والمطرحة عبارة عن دائرة لها يد من نفس مادة صناعتها، وهي مصنوعة من رقائق أو شرائح الجريد المتساوية الملتصقة بجوار بعضها البعض بحيث تسمح بوضع كمية كبيرة من الردة على المطرحة قبل تقريص العجين فوقها. والمطرحة بهذا الشكل تسمح بمرور الردة من خلال الفراغات التي بين شرائح الجريد أثناء قيام السيدة التي تقوم بالخبز بتوسعة الرغيف على المطرحة.



صورة رقم (٥٦) "المطرحة" الأداة التي تستخدم في توسيع الرغيف والدفع به إلى الفرن

## هـ- أدوات تخزين الخبز :

تهدف عملية التخزين إلى وجود الخبز بشكل دائم ومستمر في المنزل، وتختلف طرق التخزين باختلاف نوع الخبز، والكمية والفترة الزمنية للتخزين، والمناخ بالقرية من أوعية للتخزين.

وتفيد المعلومات الميدانية بأن هناك أدوات لتخزين الخبز تحمل الملامح الريفية وأخرى لها الملامح الحضرية، والتي انتشرت في مجتمع البحث نتيجة لمناخه للمدينة، إلى جانب التغيرات الاقتصادية التي شملت مجتمع البحث.

فقد دلت الشواهد الميدانية على الاستعانة "بالمشعات"، وهي من الأدوات الخاصة بالمنزل الريفي والتي تصنع من أعواد نبات الحلفا الملفوفة مع بعضها بطريقة لولبية متماسكة ولها حافة سميكة نوعا ما. وتصنع المشعة بطريقة توفر قدرًا من التهوية تساعد على عدم تعفن الأرغفة الطرية التي تحفظ بها مما كان سببًا في انتشارها بين الطبقات المختلفة. (انظر الصورة رقم ٥٧).



صورة رقم (٥٧) أدوات تخزين الخبز "المشعة والطشت الألومنيوم"

كما اتجه بعض أفراد مجتمع البحث إلى التخزين بواسطة الطشت الألومنيوم (كما يظهر في الصورة ٥٧) والذي ينتشر بيعه في مجتمع البحث نتيجة لمناخه للمدينة، وذلك بهدف تخزين الخبز المصنوع من دقيق القمح (الأرغفة أو الشقق) بعد تدخينه. ونتيجة للتغيرات التي طرأت على مجتمع البحث

لتجهت بعض شرائح الطبقة العليا والوسطى (من المتعلمين) إلى تخزين الخبز المصنع منزلياً في المبردات تقليداً لسيدات الحضر اللاتي يقمن بشراء الخبز الجاهز للصنع، وتخزينه في المبردات لحين الحاجة إليه. ولقد كان لعمل المرأة واتصالها بالمدينة دوراً بارزاً في إحداث هذه التغيرات في تخزين الخبز المصنع منزلياً.

### ٣- العجن :

يعد العجن من العمليات التي تتميز بها المرأة الريفية، وهو عملية تحويل الدقيق إلى عجينة يسهل تشكيلها ويتم هذه العملية عن طريق مزج الدقيق بكمية من الماء (الذي يكون دافئاً). وقد يضاف إليه الملح ثم تضاف الخميرة وهي إما أن تصنع منزلياً ولا يصنعها إلا السيدة الريفية، وهي عبارة عن كمية من العجين المتخمر والمعروفة بـ"الخميرة البلدي"، وتشتري جاهزة والتي تعرف بـ"الخميرة البيرة" وتتوفر في المخازن البلدية التي انتشرت في مجتمع البحث نتيجة لمتاحته للمدينة. وتحرص هذه المخازن على بيع هذا النوع الجديد لإقبال الزبائن المتزايد عليه. ولعل هذا الإقبال كان دافعاً نحو تقليص الاعتماد على النوع الأول في شكل تبادل المنافع والتفاعل الاجتماعي بين أسر الريف. وتشير الدراسة إلى أن هناك اتجاهًا يسير نحو الحضرية، مما قد يسهم بشكل مباشر في تراجع روح الجماعة، لتظهر بوادر الفردية على النحو الذي يسود المجتمعات الحضرية.

ويمر العجين بعدة مراحل تبدأ بتلك الأقوال المصاحبة لعملية العجن، والتي تحمل في طياتها ثقافة الجماعة من تصورات ومفاهيم ومعتقدات لما تأمله وما تخشاه من عواقب. ولولى هذه الأقوال "التسمية" أو "البسملة"، فقد أشارت الإخباريات إلى أن من هذه الأقوال "بسم الله الرحمن الرحيم" "يُهد النبي قبل أيدي"، ثم تبدأ العجينة بخلل الدقيق للتأكد من خلوه من الشوائب، وبعدها يتم تقدير كمية الدقيق التي يتعين عجنها ووضعها بالماء الذي يتم به عملية العجن. ثم يضاف الماء الذي يكون قد أنيب به بعض الملح إلى الدقيق. وتتم تلك الإضافة بشكل تدريجي، حيث تعمل من تقوم بالعجن على التقليب لتنام الماء مع الدقيق حتى ينشربها الدقيق. فتبدأ في إضافة المزيد من الماء. وهكذا تستمر إضافة الماء حتى يتم الحصول على درجة ليونة العجين المناسبة لنوع الخبز الذي ستقوم بإعداده.

ثم تبدأ عملية "لت" العجين، وفيها تدفع السيدة بقبضتي يديها إلى ما فوق الرسغين من ذراعيها إلى العجين، فتحمل بهما ما يعلق عليهما من العجين، ثم

تقوم بتحريك قبضتها في اتجاه بعضها البعض، وهي بذلك تهدف إلى تقليب العجين.

وتشير الإخباريات إلى أن هناك أقوالا مصاحبة لعملية لت العجين وهي : "يا عجبن لوف لوف... كما لاف لبت على الجذع.. يا عجبن لوف لوف.. من بص لك قنع ومن كل منك يشبع.. يا عجبن لوف لوف.. زي ما لاف لالنجة على الخروف".

وبعد عملية "اللت" تبدأ عملية "لك" العجين، وهي تغريز ظهر اليد في العجين وهي عملية تتطلب جهدا عضليا، فلابد أن تكون السيدة التي تقوم بها "عفية". وتشير الإخباريات إلى أنه على السيدة التي تقوم بهذا العمل أن تردد العبارة الآتية : "يا عجبن أشهد على من كثر للعافية للي في، للنبي صاحب المعروف قامت على، وقالي: تشهدي يا وليه، قلت أشهد أن لا إله إلا الله".

ولعل هذه العبارات تعبر عن أن اللجنة تدن بالإسلام من خلال نطقها بالشهادتين لترضي الرسول ﷺ فتحل بركته على العجين فيصح وتزيد بركته.

وتفيد الإخباريات بضرورة رش وجه العجين بالدقيق ليكون مثابة العازل بين العجين والهواء الخارجي الذي يعمل على جفاف السطح الطوي (يقشف) للعجين. وهناك بعض الأقوال التي تصاح هذه العملية : "رشتك بالدقيق - يكفينا شر الضيق - سترتك في الدنيا - تمترنا في الآخرة".

وبعد الانتهاء من رش الدقيق يترك العجين لكي يختم. وبعد الفشل في إتمام التخمر عاملا أساسيا في فشل المهمة برمتها. وتفيد الإخباريات بأن هناك بعض العوامل التي لها دور في المساعدة على نجاح التخمر ومنها درجة حرارة اللجو الخارجي، نوع الخميرة المستخدمة في العجين، ونوع الدقيق. وعن علامات نجاح التخمر امتلاء الماعون.

#### ٤- تقطيع العجين :

تبدأ عملية تقطيع العجين إلى أرغفة بعد التأكد من تخمر العجين. ويختلف تقريص العجين تبعا لنوع رغيف الخبز. فخبز النزة كان يتم تقريصه بشكل مباشر داخل الفرن، حيث كانت تقوم من تتولى عملية التقريص باقتطاع جزء من العجين بيديها اليمنى لتضعها في "المصبة" ثم تلقي ما ضمنه المصبة من عجين داخل الفرن.

لما عن خبز القمح فيلزم أن تقلع كتلة العجين إلى وحدات صغيرة تأخذ شكل الكرة إذ تأخذ السيدة قطعة العجين باليد اليمنى ثم تسلم ما قطعت إلى راحة يدها اليسرى التي تكون قد غمست في طبق مليء بالدقيق، ثم تبدأ في رص كتلة العجين فوق اللوح الخشبي الذي تكون بدورها قد قامت بنثر قدر من الردة فوقه حتى لا تلتصق أرغفة العجين بسطحها. (انظر الصور أرقام ٥٨، ٥٩، ٦٠).

وبعد أن ترص الأرغفة فوق اللوح الخشبي، تترك لفترة تقدر بحوالي نصف الساعة حتى يتم اكتمال تخمرها.



صورة رقم (٥٨) ترصص العجين بشكل كتل كروية  
تمهيدا لوضعه على اللوح الخشبي





صورة رقم (٥٩) غمس الكتل الكروية من المعجن  
في اللبني حتى لا تلتصق باليد أو بلوح المعجن



صورة رقم (٦٠) وضع كتل العجينة للكروية على اللوح تمهيداً لعملية التسوية

#### ٥- تسوية الخبز :

تبدأ عملية التسوية بإحضار الأدوات اللازمة لها "المطارح" والأدوات اللازمة لقيام الفرن. ثم تتخذ كل واحدة من المشاركات في الخبز موقعها. وتتم هذه العملية التي تعد من أهم مهام عملية التسوية على النحو التالي:

تقوم إحدى السيدات بنقل الرغيف على المطرحة وتوسعته عليها حيث يتخذ للشكل المطلوب (انظر الصورة ٦١).

ثم تتولى سيدة أخرى حمل المطرحة وفوقها رغيف العجين إلى داخل الفرن، ثم تقوم بسحب المطرحة وترك الرغيف فوق بلاطة التسوية. وبعد وضعه تراقبه بين الحين والآخر إلى أن يكتسب اللون الذي يدل على نضجه. وفي حالة عدم اكتمال تسوية ظهر الرغيف أو "قعره" لابد أن يتم تنظيف القاعدة "البلاطة" بواسطة قطعة القماش المبللة بالماء (المصلحة). وتحرص السيدة التي تجلس أمام الفرن على تزويد الفرن باستمرار من فتحة جانبية تسمى "المحمى"، ليستمر اشتعال النار بقوة معينة. ثم أن هذا العمل البالغ التعقيد والشديد المهارة هو في نفس الوقت أشد الأعمال وأكثرها صعوبة.



صورة رقم (٦١) نال الرغيف على المطرحة وتوسعت عليها  
حتى يتخذ الشكل المطلوب حسب نوع الخبز

وتخضع عملية إلقاء الأرغفة في الفرن لبعض المحاذير بفرض منع العين الحاسدة عن السيدة التي تقوم بهذا العمل. وهذا ما كشفت عنه الملاحظة الميدانية من خلال متابعة إحدى أسر الدراسة لعملية التسوية (الأسرة رقم ب-٤)، والمنتمية للطبقة الوسطى وخلالها حضرت إحدى السيدات التي تقطن بجوار هذه الأسرة، وما أن شاهدت الخبز حتى أخذت تردد بصوت عالٍ مسموع : "الله أكبر، ربنا يزيد ويبارك"، "مطرح ما يسر يمرى"، "ربنا يجعل دائماً عندك الخبز"، "ربنا يديك العافية".

فإذا بالسيدة التي تجلس أمام الفرن تقوم بقطع رغيف من الخبز الساخن وتقدمه لها وتقول أثناء ذلك: "يا لاسمي". وقد علقت سيدة المنزل هذا للتصوف بقولها : "لما تدخل واحدة على اللوط وهو بيخبز لازم تتوق منه عشان عينها ما تنقاش فيه، وربنا يبارك فيه، ويمنع عنه وعن اللي بتخبزه العين".

وتشير الإخباريات إلى أن عملية خبز الخبز تعد محكا لمهارة المرأة نظراً لتعقدها، وترجع أهمية ذلك المحك إلى إعلاء مجتمع البحث لقيمة العمل المنزلي. وقد أسهم هذا الإعلاء بدوره في عملية الاختيار للزواج حيث كانت

للقناة تختار لمهارتها في تدبير وإنجاز أمرين من أمور المنزل هما الخبز والطبخ، ويأتي الخبز في المرتبة الأولى، وهذا منطقي لأنه أكثر مشقة. فمن

تستطيع إيجادته، تستطيع بسهولة إيجاد عمل آخر.

وكان هذا هو الوضع السائد حتى عهد قريب إلى أن غزت الأقران العمومية مجتمع البحث واتجهت بعض أسر الطبقة الوسطى والدنيا إلى الحصول على الرغيف دون أي جهد أو مشقة، ومحاولة الفتيات المتعلّقات من الطبقة الوسطى العزوف عن الخبز الذي تعدّه الكثرات دليل على عدم التحضر.

ومع ذلك تغيد المعلومات الميدانية إلى أن الطبقة العليا وبعض شرائح الوسطى يعتبرون أن الشرط العلم في العروسة هو مهارتها في الأعمال المنزلية، وعلى رأسها الخبز، فهو التفصيل، وهو محك اختيار الزوجة الصالحة والتي تميزها عن غيرها من فتيات مجتمعات الحضر.

وفي نهاية هذا الجزء من الدراسة نود الإشارة إلى أن التغيرات التي طرأت على إعداد الخبز منزلياً تأثرت بعوامل للتغير في المجتمع المصري ككل، وفي مجتمع للبحث كجزء من المجتمع الأكبر. ومن العوامل التي ساهمت في إحداث مسار هذا التغير ما يلي:

• كان للتعليم وخاصة الاتجاه نحو تعليم الإناث والتحاقهن بالوظائف الحكومية أثر في عزوف الكثير من الفتيات عن أعمال الخبز الشاقة والاتجاه إلى شراء الخبز الجاهز الصنع دون أي جهد.

• دعم الرغيف البلدي وانتشار أفرائه ورخص ثمنه كان دافعا وراء الاعتماد على خبز السوق، وذلك خلال فترة نحو عشر سنوات منذ مطلع الثمانينات حتى مطلع التسعينات، خاصة في الطبقة الوسطى والدنيا. أما الطبقة العليا فإن أفرادها كانوا وما زالوا يحتفظون برموز خاصة بهم تميزهم عن غيرهم من الطبقات. إذ يعد شراء الخبز الجاهز من الأمور التي يعاب على أفرادها، وهذا ما أشارت إليه إحدى الإخباريات بقولها: "كنا لما نلاقي وحده مبسوطة وجاية من السوق شائلة رغيغ عيش نشاور عليها ونقول يا أم مشنة مكينة".

ولعل مثل هذه الأقوال والعبارات كانت دافعا وراء اتجاه بعض سيدات هذه الطبقة ممن تضطرن ظروفهن إلى شراء الخبز (كتفاد الدقيق من المنزل، مرض ربة المنزل إلخ) فإنهن يحرصن على إخفاء لريف السوق عن الأنظار على نحو ما أشارت إليه الزوجة في الأسرة رقم (أ-٢) والمنتمية للطبقة العليا بقولها: "الولد لو احتاج يشتري في يوم عيش من السوق، كان الواحد يبقى مكسوف وهو رايح يشتري ويبقى عمال بيص حواليه لحسن حد يشوفه علشان كده كنا نروح مخبئيه في هومنا لحسن يشوفونا ويعبرونا ويقولوا علينا افتقرنا". ولعل مثل هذه المحاولات من جانب هذه الطبقة، تهدف إلى وضع رموز

طبقية تميزهم عن باقي الطبقات الأخرى في مجتمع البحث.

وتشير الدراسة الميدانية في المرحلة الأخيرة من البحث إلى العودة مرة أخرى إلى إعداد الخبز منزليا، وخاصة بالنسبة للأسر التي توقفت عن إعدادها، نظرا للتغيرات التي سبق ذكرها، ويرجع ذلك إلى : توفر الدقيق بالأسواق عندما حررت الحكومة بيع أنواع مختلفة منه، وتوفرها بالمحال والبقالات. كما كان لرداءة خبز السوق بالقياس بخبز المنزل دافعا إلى اتجاه الأسر إلى الترشيد الاستهلاكي حيث ترى ربة المنزل أن خبز السوق يعد مكلفا قياسا للخبز الذي تصنعه بنفسها، وهذا ما أشارت إليه إحدى الإخباريات بقولها: "لواحد لما كان يشتري الخبز بتاع السوق مرة يلاقي زلطة ومرة يلاقي قعره محروق، فكان بيهر كثير، غير العيش اللي بنعلمه بليدينا بطلع مبروك ولا حنة فيه تترمي".

ولقد كان الانتشار الواسع والسريع لأفران الغاز الخاصة بتسوية الخبز دورا بارزا في العودة إلى إعداد الخبز بسبب سهولة الاستخدام، والنظافة، والسعر المناسب، إلى جانب قدرة صاحبة المنزل على إنجاز العملية بمفردها. فكان ذلك دافعا للطبقة الوسطى التي كانت قد تخلت عن إعداد الخبز إلى محولة تقليد الطبقة العليا باتخاذ أحد رموزها، وهو إعداد الخبز منزليا.

## القرن كمؤشر لدراسة الفروق الريفية الحضرية

### مقدمة:

تتخذ الدراسة الراهنة للقرن كنموذج لبلورة الفروق الريفية الحضرية. فقد كشفت الدراسة الميدانية أن المنازل في مجتمع البحث ما زالت تحتفظ بطابعها الريفي من خلال وجود القرن بغض النظر عن نوعه، وكذلك من خلال الاتجاه إلى صناعة الرغيف منزليا. لذا فقد اهتمت الباحثة بتتبع انتشاره نظرا لمكانته في المجتمع، وذلك بهدف للكشف عن مدى انتشار القرن كأحد العناصر الثقافية المادية الريفية لصلته الوثيقة بعبادات الطعلم، علاوة على أنه يمثل ملمحا ريفيا يميز المجتمعات الريفية.

وفي الفقرات التالية نشير إلى أنماط الأفران في مجتمع البحث ومكوناتها والأنوات اللازمة لها، وكذلك الإجراءات التي تتخذ لتجهيز القرن للخبز.

### أولا: أنماط الأفران:

تشير نتائج الدراسة الميدانية أن معدل وجود الأفران -بغض النظر عن

كونها تقليدية أو حديثة- بين أفراد العينة يبلغ ١٠٠% إلا أن معدل استخدام الفرن لخبز الخبز في دخل المنزل يبلغ ٦٥,٨% وذلك في مقابل ٣٤,٢% لمن يشتررون الخبز جاهزا من جملة العينة.

وبدل ذلك على أن مجتمع البحث رغم متاخمته للمدينة، إلا أنه ما زال يحمل السمات الريفية الخالصة والتي من أهمها إعداد الخبز منزليا بواسطة فرن الخبيز. وتشير الدراسة إلى وجود نمطين من الأقران في مجتمع البحث: الأول تقليدي والذي ينتشر على نطاق واسع في ريف المجتمع المصري، والثاني فون الفخار، والذي تنتشر مؤخرا في المجتمعات الريفية وفي مجتمع البحث، نتيجة للتغيرات التي تعرض لها كما سبق الإشارة. وفيما يلي عرض لهذه الأنواع ومكوناتها.

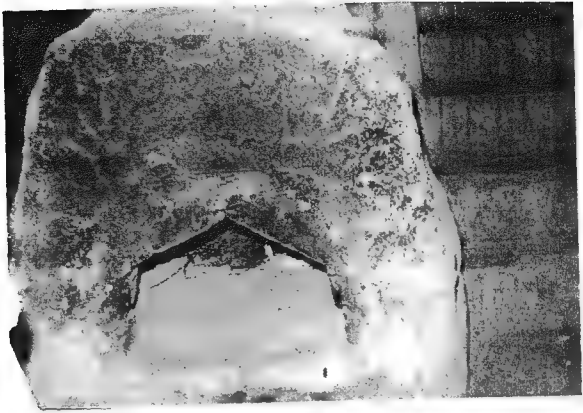
#### ١- الفرن التقليدي ومكوناته:

الفرن التقليدي أو كما يطلق عليه "الفرن البلدي" هو الفرن المتعارف عليه في المجتمعات الريفية منذ آلاف السنين. وهو عبارة عن بناء من الطين يبنى أعلاه على شكل قبة أو يكون مسطحا بحيث يسمح بوضع بعض الأدوات المنزلية فوقه. ويتكون هذا البناء من عدة فتحات تهدف جميعها لأداء الفرن لمهمة تسوية الخبز على مسطح من الفخار. وتحتاج هذه الطريقة إلى إشعال النار تحت هذا المسطح في تجويف سفلي للفرن، كما يطوه فراغ يسمح بوضع الرغيف (انظر الصورة رقم ٦٢).

ويمكن أن نبين الدور الذي تؤديه هذه الفتحات على النحو التالي:

##### أ- فتحة الإحماء السفلية :

هي الفتحة السفلية التي يتم عن طريقها إدخال الوقود إلى الفراغ السفلي للفرن، كما يتم من خلالها إخراج الرماد المترتب على أعمال الخبيز السابقة. ويطلق أفراد المجتمع على تلك الفتحة "حنك الفرن". إشارة إلى الوظيفة التي تؤديها تلك الفتحة، وهي إحماء الفرن. ومن خلال تلك التسمية أطلق على عملية تزويد الوقود من الفتحة السفلية "إحمي الفرن".



صورة رقم (٦٢) الفرن التقليدي ويظهر أعلاه على شكل قبة

#### ب- فتحة الإحماء العلوية :

هي الفتحة التي تعمل ما بين الفراغين السفلي والعلوي للفرن، وتقوم بمهمة نقل الحرارة المباشرة إلى الفراغ العلوي للفرن بغرض تسوية وجه للرغيف. ويطلق أفراد مجتمع البحث على تلك الفتحة اسم "الشاروقة".

#### ج- فتحة إدخال الرغيف وإخراجه :

هي الفتحة العلوية التي تقع في واجهة الفرن، والتي سبق الإشارة إليها بحنك الفرن، وتقوم تلك الفتحة بمهمة إدخال وإخراج رغيف الخبز قبل وبعد التسوية.

#### د- قاعدة تسوية الرغيف :

هي القاعدة التي يتم تسوية الرغيف فوقها والتي تفصل بين الفراغ السفلي للفرن والفراغ العلوي له، ويطلق أفراد مجتمع البحث عليها اسم "البلاطة" أو "العرصة" شأنهم شأن قرى الريف المصري. وتصنع البلاطة من الطين والحمر (طوب أحمر مطحون) وهذه البلاطة ليست دائرة مكتملة الاستدارة، وإنما لتكون بها فتحة هلالية تسمى العين تلقي فيها الخبازة الوقود أي أنها تلقي من نفس الفتحة بأقراص العجين على البلاطة لتتضج.

وتشير الإخباريات إلى أن البلاطة المستخدمة مصنوعة من الفخار، ويتم الحصول عليها ممن يقومون بصناعة الفخار (من القرى المجاورة أو المدينة) وتتفاوت أسعارها حتى وصلت الآن إلى خمسة جنيهات.

وقد أفادت الإخباريات إلى أهمية إعادة حرق البلاطة الفخارية بعد إتلم

بناء الفرن وتستمر عملية "حرق الفرن" على مدار اليوم بأكمله حتى تتأكد صاحبة الفرن من إتمام الحرق.

وتشير الإخباريات كذلك إلى أهمية أن يستهل العمل بالفرن بخبز الفطير. وتأتي تلك الأهمية من خلال وظيفتين يؤديها هذا النوع من المخبوزات أولهما ما يترتب على تسوية الفطير فوق البلاطة من تسرب ما به من دهون إليها لتتسبب واجهتها به، فيضفي عليها لمعانا ويساعد على نعيمتها وعدم تشققها. أما الوظيفة الثانية فتتركز على ميررات اعتقالية تروى في الاستهلال بعمل الفطير ما يضفي على الفرن البركة، أملا في أن تسود أليامهم الأفرح وذلك لكون عمل الفطير بالمنزل يرتبط بمناسبات الأفرح، كما سبقت الإشارة.

## ٢- الفرن الغاز :

ظهر في الأونة الأخيرة أفران من الصاج يتم إشعالها بواسطة غاز البوتاجاز، ويطلق عليه أفراد مجتمع البحث "الفرن البوتاجاز" أو "الفرن بأنبوبية". وهو مستطيل الشكل، ويستقيم على أربع أرجل، وله فتحة رئيسية (باب الفرن) لإدخال وإخراج رغيف الخبز منها أو الإناء الذي يراد طهيهِ. وأضيف إلى تلك الفتحة باب من نص الخلمة يعمل على غلق الفتحة في حالة الاحتياج إلى تكثيف الحرارة لدخل الفرن لطهي بعض المأكولات. وقد ثبت في نهاية الباب عند اتصاله بجسم الفرن ثلاث مفصلات تعمل على غلقه بإحكام. ويوجد أسفل باب الفرن مفاتيح ثلاثة يتولى كل منها التحكم في درجة إشعال كلي موقد من موقد الإشعال، وتتصل بأنبوبية الإمداد بواسطة خرطوم يصلها بأنبوبية الغاز (انظر الصورة رقم ٦٣).

وترصد الدراسة الميدانية تنتشر هذا النوع من الأفران على نطاق واسع لدى الطبقة العليا والوسطى ويرجع ذلك إلى :

- ملائمة حجمه وطريقة إشعاله بما يتلاءم مع شكل المسكن وبنائه الذي لم يعد يسمح بوجود الفرن التقليدي.
- اتفاقه مع طموحات المتعلّقات والموظفات في تغيير نمط الحياة التقليدية التي نشأت فيها.
- سعره المناسب حيث يصل هذا السعر إلى ثلاثمائة جنيه بما في ذلك الفرن والأنبوبية، فضلا عن إمكانية تبسيط هذا السعر على أقساط شهرية بسيطة.
- سرعة إنتاجه للخبز ومساعدته على إنجاز أعمال الخبز دون مساعدة من الجارات والصديقات.





صورة رقم (٦٣) فرن الغاز الحديث المصنوع من الصاج ويظهر في الصورة أنبوبة الغاز التي تتصل بأنبوبة الإمداد بغاز اللوقود بالفرن بواسطة خرطوم

### ثانياً: الأدوات اللازمة للفرن:

يلزم لقيام الفرن بأداء مهامه وجود بعض الأدوات المصاحبة له، يؤدي كل منها دوراً لإنجاز الأعمال. ونود الإشارة إلى أن بعض هذه الأدوات خاص بالفرن، والآخر بتسوية الخبز وكلها أدوات أساسية. وفيما يلي عرض لتلك الأدوات:

١- العود الحديد: وهو عصا حديدية ينتهي أحد طرفيها على شكل زلوية قائمة ويطلق عليها "الملقطة". وترجع للتسمية إلى الدور الذي يقوم به هذا الجزء في أعمال الخبز، حيث تستعين من تقوم بالتسوية به في جذب رغيف الخبز بعد

تسويته من داخل الفرن إلى خارجه (انظر الصورة رقم ٦٤). و"الملقطة" مناظرة لما أشار إليها سميح شعلان "بالخطاف" ويستخدم في أداء نفس الوظيفة<sup>(١)</sup>.

(١) سميح شعلان، مرجع سابق، ص ٢٤١.



صورة رقم (٦٤) "العود الحديد" الأداة الخاصة بإعداد الخبز المصنع منزلياً  
ووظيفته جذب الرغيف بعد تسويته من داخل الفرن إلى خارجه

٢- **الشقرف:** عبارة عن عصا من الحديد في نهاية أحد طرفيها قطعة من الحديد على شكل المثلث الذي يلتصق رأسه بالعصا وقاعدته في نهايتها، وهو يستخدم في نقل الخبز من مكان إلى آخر داخل الفرن، وهي نفس الأداة التي أشار إليها أيضاً سميح شعلان في قرى دراسته والتي يطلق عليها كف العود.

٣- **المجراف:** عبارة عن عصا من الحديد ينتهي أحد طرفيها بقطعة تشبه رأس الفأس مهمتها جذب الرماد من التجويف السفلي للفرن إلى خارجه. ويطلق على هذه العملية تجريف تراب الفرن" ووظيفتها عدم خفض درجة حرارة الفرن مما يحوق عملية التسوية المناسبة للرغيف، وهذه الأداة خاصة بالفرن التقليدي.

٤- **المصببة:** عصاة طويلة من الجريد تنتهي عند أحد طرفيها بتجويف من الخشب يشبه الفنجان. وسبب التسمية هو الدور الذي تقوم به في أعمال الخبز، حيث تتولى نقل عجين "البتلو" إلى داخل الفرن التقليدي وتلقي به (تصبه) على بلاطة الفرن.

٥- **المصلحة:** وهي الأداة التي تعمل على تنظيف بلاطة الفرن مما يكون قد علق بها من أتربة ودخان نتيجة لأعمال الإحماء. وهي عبارة عن قطعة قماش، تلف على عود من الحديد وتغمس في الماء المعد لهذا الغرض في أحد الأواني. ثم تقوم من تتولى تلك العملية بعصرها باليد اليسرى، والدفع بها إلى داخل الفرن لتمسح وجه البلاطة عدة مرات، حتى يتأكد لها نظافتها التامة وصلاحياتها لاستقبال رغيف الخبز. وتسمى هذه العملية "بتصلح الفرن". وتكرر هذه العملية أكثر من مرة، كلما زودت الفرن بالوقود، وقبل البدء في وضع الخبز داخل الفرن.

### ثالثا: تجهيز الفرن للخبز :

تشمل عملية تجهيز الفرن للخبز عددا من الإجراءات تهدف جميعها إلى إحماء الفرن بالقر الذي يناسب لإضاج الخبز فيه، وتبدأ باستخراج الرماد المتخلف عن الخبز السابق، ثم تحضير كميات الوقود المناسبة ثم إشعال الفرن. وتنتهي بعد ذلك بتنظيف بلاطة الفرن بواسطة قطعة مبللة بالماء "بالمصلحة".

١- **استخراج رماد الفرن:** يهدف استخراج الرماد من الفرن إلى إخلائه، لإصحاح المكان للوقود الجديد الدخول إليه بغرض إحمائه. ويستخرج هذا الرماد من فتحة الإشعال السفلية بواسطة أداة مخصصة لذلك يطلق عليها "المجراف" أو "المجرفة". وتشير الإخباريات إلى أنه يمكن أن تتم هذه العملية بواسطة شريحة من الحديد أو أحد الأطباق المعدنية الموجودة بالمنزل.

٢- **تجهيز وقود الفرن:** تشير الدراسة إلى اختلاف أنواع وقود الفرن تبعا لأنواع المحاصيل الزراعية التي تنتجها القرية، وكذا طبيعة النشاط الاقتصادي الغالب على أفرادها. إذ تبين الدراسة لجوء من يقمن بزراعة الذرة إلى استخدام عيدان الذرة لإشعال الفرن، فضلا عن ذلك فقد حرص الفلاحون على الاستعانة بروت البهائم لإعداده على هيئة "قراص" تسمى "الجلة" تصلح لإشعال الفرن بعد تجفيفها. وينتشر هذا النوع من الوقود بين أفراد الأسر التي تعمل بالنشاط الزراعي، وخاصة تلك التي تزرع للبرسيم. فيساعد هذا النوع من الزراعات على تربية عدد كبير من الماشية. إلى جانب ذلك فإن هناك نشاطا اقتصاديا آخر بجانب الزراعة وهو تربية الماشية بغرض الحصول على منتجاتها للبيع، مما

يؤدي بدوره إلى توفر صناعة أفراس للجلة لدى هذه الأسر.

وتدل المعاشة الميدانية إلى تقلص الاستعانة بأفراس الجلة بين مختلف الطبقات. ويأتي هذا نتيجة لتوفر أعواد الحطب الجافة، فضلا عن الاتجاه ناحية تعليم الإنثى الثلاثي يلغى من تلك الأعمال. ونضيف إلى ذلك سرعة انتشار أفران الغاز، والتي مستفح نحو التخلي عن جميع أنواع الوقود.

٣- إشعال الفرن: يبدأ إشعال الفرن بعد تجهيز الوقود للآزم لذلك. وتسهل السيدة التي تتولى عملية الإشعال عملها بالبسملة والاستعاذة بالله من الشيطان. وتشير الإخباريات إلى أهمية بعض الأقوال التي يجب ترديدها بسبب الاعتقاد بوجود الجان داخل الفرن. وتتعلق هذه الأقوال لتخاطب للجان التي تسكن داخل الفرن لتنبهه إلى البدء بالإشعال، حتى يتجنب ومن معه تلك النار المشتعلة (كما يعتقدون).

ومن هذه الأقوال التي ذكرتها الإخباريات: "الفرن له ملك يحمي اللي يتقوم بالخبز من النار يعني ما يظلمش تتحرق عشان كده نسمي قبل ما نحط إيدنا في الفرن". "بسم الله الرحمن الرحيم شيلوا عيالكو النار جيلكو". "بسم الله الرحمن الرحيم، توكلفنا على الله، الله يكفينا شر المستحي".

ومن الأقوال السابقة يتضح حرص أفراد مجتمع البحث على التوجه إلى الله لمنع ما يمكن أن يحدث من خلال ما قد تسببه النار المشتعلة من حرائق، بالإضافة إلى الخوف مما يمكن أن تسببه أيضا من أضرار يمكن أن تصيب رغيخ الخبز من تلف أو عدم ظهوره بالشكل المأمول.

٤- تنظيف الفرن: ينتج عن عملية الإشعال تكاثر الدخان المحمل ببقايا المواد المشتعلة داخل الفرن، مما قد يترتب عليه اتساخ القاعدة التي يتم تسوية الخبز فوقها. ولشدة حرص القائمت على الخبز على نظافة الرغيخ فإنهن يقمن بتنظيفها بواسطة خرقة مبللة بالماء يطلق عليها "المصلحة". وتلف هذه الخرقة على أحد أطراف عود الحديد ثم تغمر في الماء -الموجود ببناء أو صفيحة قديمة إلى جوار الفرن- ثم تدفعها السيدة إلى داخل الفرن لتمر بها عدة مرات على تلك القاعدة يمينا ويسارا حتى تتأكد من خلوها التام من أية شوائب أو أتربة، قد تعلق بقاعدة الرغيخ عند تسويته. ويطلق على هذه العملية تصليح الفرن. ومما هو جدير بالذكر أن هذه العملية تستخدم أيضا في إعداد الخبز بواسطة الفرن الغاز وبنفس الطريقة.

وبعد استعراض الأفران في مجتمع البحث والأدوات اللازمة لتشغيل الفرن وتجهيزه للخبز، تجدر الإشارة إلى اتفاق نتائج دراستنا للشكل العام للفرن مسع

معظم الدراسات التي تناولت هذا الموضوع، وكذلك انتشار أفران الغاز كبديل عن الأفران التقليدية، نتيجة لقدرته على أداء نفس المهام وملاءمته لفراغات الأبنية الخرسانية الحديثة. كما تتفق الأدوات الخاصة بالقرن مع الدراسات التي تناولتها في الوظيفة التي تؤديها، وأن اختلاف مسميتها جاء من التمايز الثقافي للمجتمعات المدروسة. ويدل كل هذا على أن ممارسات إعداد الخبز والأدوات اللازمة لها من الممارسات الثابتة التي لازمها الاستمرار، على الرغم مما طرأ على مجال صناعته من تغيرات مختلفة. وهو ما قد يدل على أنه يمثل أحد السمات المميزة للمجتمعات الريفية.



## الفصل الثامن

### آداب المائدة وتوزيع الطعام

#### مقدمة

تتميز دراسة آداب المائدة، وتوزيع الطعام بدراسة الآداب والتعاليم التي تشمل الحياة اليومية للأفراد. وبالإطلاع على الدراسات النظرية تبين للباحث أن هناك تفاصيل لهذه الآداب في الكتابات الدينية والإسلامية. ومن أهم هذه المصادر إحياء علوم الدين للغزالي، مما كان دافعا للباحث لعمل مقارنة بين ما جاء في هذا الكتاب وبين الواقع المصري، وخاصة أن هناك زحفا للتأثر الديني على المجتمع المصري، لذا فإن تحليل هذا الفصل سوف ينصب على ما جاء في هذه الدراسة وعلى ديناميكيات التغير التي طرأت على هذه الآداب من واقع الشواهد الميدانية في مجتمع الدراسة الذي تتجلى فيه خصوصية القرى المتاخمة للمدن.

والقيمة الدينية العامة في مجال الطعام التي يحرص عليها الكثير من أفراد المجتمع المصري. وهي قيمة الحلال والحرام. ويقصد بها من وجهة نظر أفراد مجتمع الدراسة: "للي حله ربنا وللي حرمة". وهو ما أشارت إليه إحدى الإخباريات بقولها: "للي ربنا حله ليننا وقال ناكله وللي حرمة علينا وما يحاسبنا عليه وليه للي ما تكلوش".

وقد كشفت الدراسة الميدانية أن الاستناد إلى التعاليم الدينية في ذلك قد أدى إلى تخطي هذه القيم لحدود الطبقة والقاعدة العلمية في الشريعة الإسلامية هي الإباحة إلا ما جاء تحريمه نصا في الكتاب أو السنة ذلك من منطلق الضرر الواقع من الخبائث، مثل الميتة والدماء ولحم الخنزير<sup>(٥)</sup>، وهذا ما جاء في قوله تعالى :

تكلوا مما رزقكم الله حلالا طيبا، واشكروا نعمة الله إن كنتم إياه تعبدون. إنما حرم عليكم الميتة والدم ولحم الخنزير وما أهل لغير الله به فمن اضطر غير باغ

(٥) أشار الإمام الأكبر الشيخ محمود شلتوت، في كتاب الفتاوى دراسة لمشكلات المسلم المعاصر في حياته اليومية والعلماء، دار العلم، الطبعة الثانية سنة ١٩٦٥، ص ٣٨٦. إلى أن السبب في حرمة هذه الثلاثة أنها - كما ثبت طبيا، وأخلاقيا - ضارة بالأبدان - مولدة للأمراض، مضرة للأخلاق.

ولا عاد فإن الله غفور رحيم<sup>(١)</sup>.

ويشير الإخباريون إلى أن الأمر لا يقتصر على بعض الأطعمة المكروهة والتي ليس لها تحريم في الكتاب، حيث توجد أيضاً في السنة ولكن الرسول ﷺ لم يقر بها وهذا ما تمت الإشارة إليه من خلال بعض العبارات مثل: "من ساءة ما تولدنا واحنا عارفين إن هناك حاجات مكروهة كللها زي لحم الحمير والحصان والكلاب".

فمن القول السابق يتضح أن الأساس الذي تشير إليه الإخبارية في الكراهة<sup>(٢)</sup> يرجع إلى الغربة والاشتمزاز من تناول مثل هذه الحيوانات. فقد جاء في سورة المائدة (الآية ١٦١) :

"أحلّت لكم بهيمة الأنعام إلا ما يتلى عليكم غير محلي الصيد وأنتم حرم"  
وهذا يدل على التمسك بالتعاليم المتوارثة عبر الأجيال والتي يحرص الآباء على تلقينها لأبنائهم منذ الصغر للمحافظة على كل ما هو قديم، وكل ما هو متوارث، وله ارتباط بالتعاليم الدينية.

ولعل هذا يقودنا إلى قيمة أخرى وهي إطعام الأولاد من مال حلال، وهي قيمة "الرزق الحلال". ويقصد بها أفراد مجتمع البحث "مكسب الإنسان من عمله عن طريق عرق جبينه" أو "ماله من العمل الشريف" أو المكسب الحلال "المال الحلال واللقمة الحلال" وكذا المال الذي يكسبه الإنسان بعيداً عن الغش والسرقة. كما أشارت أيضاً إحدى الإخباريات بقولها: "لو ما كتش المال حلال الأكل حينزل بطن النفر منا كأنه حنة نار قليلة، دي اللقمة الحلال ماخيش أحسن منها".

مما سبق يتضح أن هناك ارتباطاً من وجهة نظر مجتمع البحث بين المال الذي يكسبه الإنسان وبين الطعام الذي يتم تناوله. فالطعام الذي يأتي حلالاً يفيد الصحة، أما الطعام الذي يتم كسبه عن طريق غير حلال، وغير مشروع فإنه يصيب صاحبه بالكثير من الأضرار. وهذا أمر متفق عليه من جانب الكثيرين من أفراد مجتمع البحث على الرغم من الاختلاف الطبقي. فقد أشار بعض الأخباريين إلى أن "الفقر اللي ما يقدرش يجيب فلوس تكفيه لقمته ويأخذه من الناس كمساعدة منهم ما يعتبرش إن الفلوس دي حرام بل حلال لأنه ما طلبوش لكن يعطى له، أما اللي بيأخذه عن طريق التسول فهو حرام".

وقد أشار أحد الإخباريين إلى كراهة الطعام الذي يشتري بمال تم تسوله من

(١) سورة النحل، آية ١١٤، ١١٥.

(٢) الكراهة التي تشير إليها الإخبارية تعد تحريماً في الشريعة الإسلامية.



الناس رغم قدرة هذا المتسول على العمل.

وقد أشارت إلى ذلك إحدى الإخباريات بقولها : "المال لا بد إنه يُعطى مش يطلب كده حيثعود على الأكل عن طريق غيره، مش من كدّه وعرقه وطالمنا قلدر يشتغل ووقف يطلب يبقى حرام".

ويختلف عن الحالة السابقة موقف الفقير الذي يعمل ويكد وتقدم له معونة أو مساعدة غير مطلوبة وهو ما يوجد به الأغنياء على الفقراء.

### أولاً: آداب ما قبل الأكل

تتناول الفقرات التالية بعض الاعتبارات التي يجب أن تراعى قبل البدء في تناول الطعام، والتي أشارت إليها الدراسات بآداب ما قبل الأكل". وهي تعني عند أفراد مجتمع البحث كما أشار إليها الإخباريون بأنها: "الحاجات التي لازم تعمل قبل الواحد ما يقعد يأكل"، "فيه حاجات طلعلنا عليها نقول لازم تتعمل"، "أهلينا عودونا نعمل حاجات ونقول بعض العبارات قبل الواحد ما بيتدي الأكل، ولأنا كمان عودنا ولأنا عليها".

ومما هو جدير بالذكر أن هذه الآداب ترتبط بعضها بالنتشئة الاجتماعية، وبعضها الآخر مستمد من التعاليم الإسلامية، وقد لعب المد الديني دوراً بارزاً في انتشارها في المجتمع المصري ومجتمع الدراسة باعتباره جزءاً من المجتمع.

وسوف تقوم الباحثة خلال الفقرات التالية باستعراض هذه الآداب وتحليل ديناميات تغيرها وذلك من واقع الشواهد الميدانية لمجتمع الدراسة. وسنبدأ حديثنا عن عملية غسل الأيدي ثم ترتيب المائدة، ويليهما الأكل جماعة، وطريقة الجلوس حول المائدة، والعبارات التي تتلى قبل تناول الطعام. وأخيراً توزيع الأكصبة والمنابت والقيام بها، وذلك على النحو التالي:

#### ١- غسل الأيدي:

تشير الدراسات التي تناولت المجتمع المصري إلى ضرورة غسل الأيدي قبل تناول الطعام والتي يقصد بها تنظيف اليد حتى تخلو من أي ثلوث<sup>(١)</sup>.

ويشير الغزالي في "إحياء علوم الدين" إلى أن عادة غسل اليد في الإسلام تعتبر في المكانة الأولى من السنة حيث إنها أفضل للعادات والآداب المتبعة كما

(١) لمزيد من التفاصيل فنظر كلاً من :

• وليم لين، مرجع سابق، ص ١٣٠.

• كلوت بك، مرجع سابق، ص ٢٥٠.

• محمد عبد المنعم صالح، مرجع سابق، ص ٥٠.

أنها تعد من النظافة التي يجب أن يستقبل الأكل بها<sup>(١)</sup>.

وقد دلت الشواهد الميدانية على أن هناك علاقة بين المستوى التعليمي وبين غسل الأيدي، حيث تحض الطبقة العليا والوسطى لولادها على غسل اليد بالماء والصابون قبل البدء في تناول الطعام، وذلك من منطلق النظافة والحفاظ على الصحة.

وتفيد المعلومات الميدانية بأنه نظراً لانتشار المد الديني، انتشرت بعض اتجاهاته وأفكاره بين أسر الطبقة الوسطى، بصورة أكثر وصولية، وأكثر تشدداً، وتزايد على التكنين المعتدل الذي كان معروفاً دائماً بين أبناء المجتمع من تلك إيمان البعض مؤخراً بضرورة الوضوء قبل تناول الطعام، وهذا ما أشارت إليه الزوجة في الأسرة رقم (ب-١) بقولها: "لن جوزي وحمايا لازم يتوضؤ قبل ما نبتدي الأكل ويقولوا لن الولد لو تتوضأ قبل ما ياكل ربنا ينعم عليه بالمال ويمنع عنه الفقر".

ولعل هذه الأقوال والأفعال تعد إحياء لنصوص واتجاهات أصولية وردت في العديد من الدراسات، فقد أشار الغزالي في "إحياء علوم الدين" أنه في حديث الوضوء قيل للطعام عن أبي داود والترمذي من حديث سليمان "بركة الطعام للوضوء قبله والوضوء بعده"<sup>(٢)</sup>.

وقد تلعب ثقافة الطبقة الدنيا دوراً آخر في عملية غسل الأيدي. فقد كشفت الدراسة الميدانية عن أن أفراد هذه الطبقة يكتفون بممسح الأيدي بملابسهم دون غسلها بالماء. وقد يرجع ذلك لعدم وجود مياه جارية بصورة دائمة في المنزل، وكذا عدم الاهتمام بعملية غسل اليد نظراً لعدم معرفتهم بفائدتها، وهذا ما أشارت إليه الزوجة في الأسرة رقم (ج-٢) والمنتمية للطبقة الدنيا بقولها: "غسل الإيديين لا يفيد ولا يضر يعني حيحصل ليه للولد أهوه نسمي قبل الأكل ونظفها على الله".

وعن عملية غسل اليد فعادة ما يستخدم الماء الجاري من صنوبر الماء، إذ يقوم كل شخص بغسل يده بنفسه، أما في حالة انقطاع المياه أو عدم دخولها إلى المنازل فيتم استخدام (الكوز) المصنوع من الألمونيوم أو البلاستيك وفقاً للبعد الطبقي للأسرة، ويتم ذلك بملء الكوز بالماء ثم يقوم الشخص الذي يريد غسل اليد بمسك الماء على اليد الأخرى التي ليس بها الكوز. وتشير الدراسة

(١) محمد بن محمد الغزالي، إحياء علوم الدين، المجلد الثاني، دار الكتب العلمية، ط١، ١٩٨٦، ص ٥.

(٢) محمد بن محمد الغزالي، مرجع سابق، ص ٢، ٤.

إلى الاختلاف بين الطبقات في من يقوم بسكب الماء من لسرة إلى أخرى، فهناك بعض شرائح الطبقة العليا والوسطى تتولى الزوجة فيها سكب الماء للزوج، وقد كان هذا الوضع هو السائد في جميع المنازل قبل دخول المياه. أما بالنسبة للأسرة الممتدة فتتولى زوجة الابن هذه العملية، وفي حالة وجود ضيوف فيتولى الابن الأكبر صب الماء، وغالبا ما تقوم الفتيات بإداء ذلك للضيوف من النساء فقط حيث يعاب على الإناث مقابلة الضيوف من الرجال. أما في حالة عدم وجود لبناء كبير في الأسرة فيقوم رب الأسرة بهذه المهمة.

وتشير الدراسات التي تناولت عادات المصريين إلى أن الطشت والإبريق<sup>(١)</sup>. كانا يعدان من أدوات غسل اليد، وهو ما أكدته الإخباريون في مجتمع الدراسة أيضا. من أن هذه الأدوات كانت مستخدمة في غسل الأيدي، ولكن نظرا للتغيرات التي تعرض لها مجتمع البحث نتيجة اقترابه من المناطق الحضرية والشعبية حل محلها الكوز المصنوع من الألمونيوم أو البلاستيك، ويرجع ذلك في المحل الأول إلى اتجاه معظم الأسر في مجتمع البحث إلى بيع جميع الأدوات النحاسية بغرض بناء المساكن نتيجة لازمة الإسكان وزحف الغرباء للسكنى في مجتمع البحث.

## ٢- ترتيب المائدة:

ليس المقصود بها المنضدة أو الطويلة التي يوضع عليها الأكل فقط، وهو ما أشارت إليه علياء شكري في دليل عادات الطعام<sup>(٢)</sup>، وإنما ما نقصده هنا هو جلسة الطعام أي طريقة ترتيب الطعام ووضعه أمام من يتناولونه. ويختلف هذا الأمر وفقا لنوعية الأطعمة، ولحجم الأسرة والبعد الطبقي للأسرة.

فقد دلت الشواهد الميدانية على أن ترتيب المائدة يبدأ بوضع الخبز أولا على مائدة الطعام في أحد الأركان، وهي من السمات السائدة في مجتمع البحث حيث كشفت الدراسة عن أن الاختلاف يكمن في الأدوات المستخدمة في وضع الخبز بداخلها. فأفراد الطبقة العليا تضع الخبز في أحد الأطباق البلاستيك. في حين تنجّه الطبقة الوسطى والدنيا إلى وضعه على المنضدة مباشرة، وبذلك هي إحدى سمات التغير التي صاحبت قرب مجتمع البحث من المدينة، حيث كان يتم وضعه في "المشنة" على أرضية الحجرة التي يجلس فيها أفراد الأسرة لتناول

(١) قدم كلا من وليم لين وكوتوك وصفا للطشت والإبريق.  
لمزيد من التفاصيل انظر: وليم لين، مردع سابق، ص ١٢٠. وكوتوك سابق، مرجع سابق، ص ٢١.  
(٢) علياء شكري، الدراسة العلمية لعادات الطعام وأدب المائدة، الجزء الرابع، مرجع سابق، ص ٦٣.

الطعام. ومن التغيرات الأخرى لتجاه أسر الطبقة العليا إلى تقطيع الخبز إلى أنصاف لرغبة بدلا من وضعه كاملا، وذلك تأثرا بالحملات الترشيدية التي تقدمها وسائل الإعلام لتدعيم الترشيد الاستهلاكي للأسرة. أما بالنسبة لأسر الطبقة الوسطى والدنيا فتضع الرغبة كاملا.

ويلى الخبز وضع الأطباق التي تحتوي على نوعيات الأطعمة. وتشير الدراسة الميدانية إلى لاختلاف طريقة غرف الأطباق وفقا للبعد الطبقي للأسرة. فالطبقة العليا تقوم بوضع طبق واحد من كل نوع من الأطعمة المطهورة في وسط المائدة، ثم توضع الأطباق الفارغة والملاعق بعد الأفراد بجوار ربة المنزل. وتقوم هي بعملية غرف وتوزيع الطعام على الأطباق، وإعطاء كل فرد الطبق الذي به طعامه وكذلك الملقة للخدمة به. في حين تتجه بعض شرائح الطبقة الوسطى والعليا إلى غرف الأطعمة من كل نوع في طبقين أو ثلاثة حسب حجم الأسرة، على أن يتم تناول الطعام من هذه الأطباق مباشرة (كل شخصين أو ثلاثة في طبق).

وقد دلت الشواهد الميدانية على أن الوضع الذي كان يقدم به الطعام فيما مضى هو غرف الطعام في طبق كبير يوضع في وسط المائدة ليأكل منه جميع الحاضرين، وهو الأسلوب الذي تتبعه الطبقة الدنيا وبعض شرائح الطبقة الوسطى حتى الآن. وقد تتجه بعض شرائح الطبقة الدنيا إلى وضع الحلة التي طهي فيها الطعام ليأكل منها الجميع.

### ٣- الأكل جماعة:

يتناول أفراد مجتمع البحث بطبقته المختلفة الطعام مجتمعين، حيث إنهم يجتهدون في الحرص على كثرة عدد الأيدي على الطعام حتى ولو كان أبسط أنواعه ويرتبط تناول الطعام جماعة بمفهوم "البركة"، وهذا ما أشار إليه بعض الإخباريين بقولهم بأن "الأكل لمة يزوده بركة"، "الأكل مع بعض يكون فيه بركة"، "هو الأكل بركته تزيد إلا باللمة". وقد أشارت إحدى الإخباريات بقولها: "لما نأكل مع بعض نلقى الأكل ما ينقص بسرعة ويقوم لكل شعبان".

والواقع أن فكرة البركة التي تحل في نوع معين من أنواع الطعام هي فكرة محورية من المعتقد الإسلامي الرسمي والشعبي، كما أنها فكرة مستقرة في التراث الشعبي المصري منذ العصور الفرعونية. ويمكن للتعبير عنها بأنها تلك القوة الغامضة التي ترتبط ببعض الأشياء أو بعض الأشخاص، فإذا انتقلت إلى شيء معين كالطعام مثلا فإنها تكتسب في هذه الحالة قوة ملموسة وظاهرة، ويصبح من الممكن استخدامها استخدما إيجابيا في كثير من الأغراض

كما قد يمثل مفهوم "البركة" عند أسر الطبقة الدنيا محاولة للتكيف مع حالة الفقر تقول في ذلك الزوجة في الأسرة رقم (ج-٢): "ربنا يبارك في القليل، ده الواحد لو حياكلها نفقة، بس لمة العيال حوالين الأكل ده لوحده يبارك ويزيد فسي للقمعة اللي احنا بنأكلها حتى ولو كان الأكل ده لقمة بجبنة".

وفي مقابل هذا نجد أن هناك كثيرا من الأمثال والتعبيرات تؤكد العلاقة بين الفقر والقيم المستمدة من الأديان كالرضا والقناعة، مثل "لقة هنية تكفي ميه". وقد أشارت بعض حالات الدراسة إلى أن تناول الأكل جماعة يعد أمرا مناسباً أيضاً لاقتصاديات الأسرة. ويرجع ذلك إلى أن الاحتفاظ بجزء من الطعام للشخص المتغيب يقلل منه "يعفرتة" على حد تعبيرهم. وبالتالي لا يخفى العدد الموجود، وخاصة بالنسبة للأسر ذات الدخل الضئيل. وهذا ما أشارت إليه الزوجة في الأسرة رقم (ج-٢): "لما أشيل لده وده أمال حيفضل ليه من الأكل هو كده لازم كله يأكل مع بعضه ده الأكل يتعفرت أهوه اللي يأكل يأكل واللي ما يطلوش أهوه نصيبه كده حنعمل ليه ادي الله وادي حكمته".

كما يرتبط تناول الجماعة ببعض المعتقدات السائدة، كالاعتقاد بأنهم يصبحون إلى حد ما جزءاً من وحدة واحدة، أو أخوة بعد اشتراكهم في تناول الطعام. وهذا ما يتردد على ألسنة بعض أفراد مجتمع البحث عندما يتم الاتفاق بين شخصين أو عائلة، مثلما يحدث في مناسبات الزواج -البح- حيث يقيم أهل العروس أو العريس وليمة يجتمع فيها كلا من الأسرتين، ويقال "لكل لقمة علشان يبقى كلنا عيش وملح". فالملقود بالعيش والملح هو تناول أبسط أنواع الطعام جماعة، حيث يولد الاشتراك في الطعام رابطة بين الأفراد. ولعل هذا الإحساس بالمشاعر القوية المتولدة يعطي الإحساس بالبهجة والسعادة<sup>(٢)</sup>.

وتشير الدراسة إلى حدوث تغير في عادة تناول الطعام بصورة جماعية عند بعض الأسر. وقد لعب انتشار للتعليم والاتجاه للعمل بالوظائف المختلفة بالمدينة دوراً في اختلاف مواعيد تناول الطعام إذ يعود رب الأسرة من عمله متأخراً، وربما تكون الزوجة من العاملات ويكون الأولاد في المدارس مما كان سبباً في اتجاه الأبناء لتناول الطعام في أوقات مختلفة خاصة أن مواعيد عودتهم

(١) غياة شكري، التراث الشعبي المصري في المكتبة الأوروبية، دار الجيل للطباعة، ط١، ١٩٧٩، ص ٢٣٧.

(٢) Funk, Wagnalls, standard Dictionary of Folklore, Mythology and Legends, New York, Ill., Walff, ١٩٤٩, p. ٢٣٦.

تختلف عن مواعيد عودة أباتهم. هذا فضلا عن ارتباط بعضهم بالدروس الخصوصية. كما قد تختلف المواعيد في حالة وجود بعض الأبناء للذكور قسي الأسرة ممن يعملون موظفين أو يلتحقون بمهن مختلفة. وقد أظهرت الدراسة حدوث تغير في عادة تفصل الرجال عن النساء والأطفال في تناول الطعام، حيث كان الرجال يتناولون طعامهم أولاً، ثم يتناولون النساء والأطفال بعد ذلك، وربما كان ذلك يرتبط بكون حجم الأسرة، وأن الأطفال قد يتسببون في إحداث فوضى أثناء تناول الطعام، مما كان يمثل صعوبة لاجتماع الأفراد حول مائدة واحدة. كما يرتبط بإعلاء قيمة للذكورة مما كان يوجب تناول الرجال لطعامهم أولاً، أما الآن وبعد أن تفتت الأسرة إلى وحدات صغيرة وبعد ظهور نمط الأسرة النووية، فقد أصبح من السهل لاجتماع الأسرة حول مائدة واحدة، وإن كانت بعض الأسر الكبيرة الحجم ما زالت تتمسك بفصل للجنسين وجُلوس كل منهما على مائتين بجوار بعضهما البعض.

هذا وقد كشفت الدراسة الميدانية على استمرارية هذه العادة عند بعض الأسر من شرائح الطبقة العليا في حالة وجود ضيوف بالمنزل.

#### ٤- طريقة الجلوس :

تشير الدراسات إلى أن أفضل طريقة للجلوس لتناول الطعام هو الانحناف حول المائدة جالسين على الأرض<sup>(١)</sup>.

هذا وقد أكدت المراجع التاريخية على أن المصريين القدماء كانوا يتناولون الطعام على الحصيرة ثم حلت محلها للموائد المنخفضة ذات اللوحة الحجرية المستديرة للنبلاء، وبظهور الأسرة الخامسة أصبحت لعامة الشعب<sup>(٢)</sup>. ويشير وليم نظير إلى طريقة الجلوس على الأرض والأكل على "الطبلية" بالرسم التالي<sup>(٣)</sup>:

أما في العصر الحديث فتقيد المعلومات الميدانية بأن أفراد مجتمع للبحث على اختلاف انتماءاتهم الطبقة يتناولون طعامهم وهم جالسين على الأرض ملتفين حول الطبلية للخشبية، أو الصينية الألمونيوم، وهي من العادات التي لازمها الاستمرار، ويرجع ذلك حسب أقوال الإخباريين إلى: "الراحة في تناول الطعام"، "تعودنا عليها من زمان"، "طول عمرنا بذلك على الطبلية".

(١) محمد الغزالي، إحياء علوم الدين، مرجع سابق، ص ٤. ومحمد عبد المنعم صالح، مرجع سابق، ص ٥٥. وركن الدين السمناني، مرجع سابق، ص ١٥.

(٢) لودلف لومان وهرمان رانكه، مصر والحياة المصرية في العصور القديمة، مكتبة النهضة المصرية، ص ٢٠٢.

(٣) انظر: وليم نظير، العادات المصرية بين الأمس واليوم، دار لكتاب المصري للطباعة والنشر، ١٩٦٧، ص ١٨.

والطبليّة عبارة عن قطعة دائرية الشكل من الخشب ترتكز على أربع خشبيّة وبين النقاء كل رجل بالأخرى يوجد قاعدة ترتكز على الأرض. ويبلغ طول كل واحدة منها من ٢٠:٣٠ سنتيمتر تقريباً.

وقد دلت الشواهد الميدانيّة على أنه ظهرت حديثاً طبليّة مصنوعة من الألمونيوم، وهي تستخدم بدلاً من الطبليّة الخشبيّة. وقد اتجهت بعض أسر الطبقة الوسطى إلى شرائها، ضمن جهاز العروس.

أما الصينيّة الألمونيوم فتأتي في المرتبة الثانية في تناول الطعام، وهي ما يطلق عليها "صينيّة العشا" وهي عبارة عن قرص دائري من الألمونيوم بقطر متر أو متر وربع ولها حافة ملفوفة (انظر للصورة رقم ٦٥). ومما هو جدير بالذكر أن هذه الصينيّة كانت تصنع من النحاس، وكان جهاز العروس يحتوي على ثلاث صوان نحاسية متنوعة، كبيرة، متوسطة، صغيرة. (انظر للصورة رقم ٦٦) وخاصة بالنسبة لأسر الطبقة العليا في حين كان يكتفي البعض من أسر الطبقة الوسطى بصينيّة واحدة.



صورة رقم (٦٥) مائدة الطعام تحتوي على الطبليّة الخشبيّة والصينيّة الألمونيوم



صورة رقم (٦٦) الصواني النحاسية لثلاث متبيلة الأحجام التي كانت ضمن جهاز العروس

وتشير الدراسة إلى عدم حدوث تغير فيما يخص عادة تناول الطعام على الطبلية، أو الصينية، ولذا فإن يمثلان مائدة الطعام. أما التغير الذي حدث فهو اتجاه أبناء الطبقة العليا والوسطى إلى شراء غرفة سفررة كاملة ضمن جهاز العروس. إلا أنه ما زالت معظم الأسر تفضل استخدام الطبلية أو الصينية الألمونيوم في تناول الطعام، وقد أشارت إلى ذلك الحماة في الأسرة رقم (١-١) بقولها: "صحيح الأكل على تبراييزة السفرة مريح كل واحد له كرسي لوحده، وماقيش حد زلقه في القاعة، لكن للواحد تعود على قاعدة للطبلية على الأرض".

وأصبحت المائدة تستخدم في أغراض أخرى كذاكرة الأولاد أو كجزء مكمل لأثاث المنزل يرفع عليها بعض الأدوات الكهربائية بعيداً عن تناول أيدي الأطفال (انظر للصورة رقم ٦٧).





صورة رقم (٦٧) ترابيزة السفرة ويبدو أنها مهمة في جزء من الشقة ولا تستخدم في تناول الطعام

وقد أكتت هذه المعاني إحدى الإخباريات بقولها : "ياختي البدع بتوع اليومين دول الترابيزة سفرة وكراسي. ونعقد لابسين الجزم ولحنا بناكل نعمة ربنا. والنبى ده مش حرام. ده لازم الأكل يبقى فيه احترام. هوه نحط الترابيزة العيال تذاكر عليها أو نحط عليها المروحة أمي تنفع، بس ناكل على الطبلية".

مما سبق يتضح أن آراء أفراد مجتمع البحث تشير إلى أن طريقة الجلوس على الطعام تلعب دوراً لا يقتصر على وجوب احترامه فقط، بل النظر إليه كنوع من التقديس.

ويجلس الآكلون حول الطبلية أو الصينية للقرصاء (متربعين) أى يتشون أرجلهم<sup>(٩)</sup>. وقد أشار بعض الإخباريين إلى أن هذا الوضع للجلوس فيه راحة للقدمين وتأنب، كما أنه يساعد على أن يجلس عدد كبير حول الطبلية والأقوال الذالية تشير إلى فائدة هذا الوضع في للجلوس : "لواحد بيحس براحة وهو قاعد

(٩) تعنى كلمة "متربع" ربع الشئ، جعله مربعاً، وجعله أربع أجزاء وفلان ربع رجله شاهداً وهو جالس فصار ثانياً أربعاً.

انظر: مختار الصحاح، مرجع سابق، ص ٢٣١.

متريخ، "القاعدة دي مريجة ويتلم عند كبير"، الواحد يحس إن رجليه مستريحة،  
لما ترتبع حوالين الطليبة نص يرلحة واللقة تنزل مستريحة".

وتتقد المعلومات الميدانية بأن هذا الوضع في الجلوس يعطهم أكثر قربا من بعضهم البعض، ومن ثم يجعل بينهم نوعا من الألفة. ويشير الإخباريون إلى أنهم قد نشأوا وتربوا على هذا الوضع سواء بين أسرهم أو من خلال تعلمهم في الكتب، حيث كان الذكور يتوجهون إلى الكتب لتعلم القرآن حاملين طعلمهم. وكان الشيوخ في الكتب يقومون بمهمة التعليم، ويقول في ذلك أحد الإخباريين: "أحنا تربينا وتعلمنا إتنا نربيع رجلينا من كيام ما كنا بنروح الكتب، كنا لما نيجي رايحين ناخذ الأكل معانا، وكان سيننا يطمنا إزاي لما نيجي ناكل نحترم الأكل فيقول ربيع رجليك يا ولد منك له وانت بتاكل ده الأكل له احترامه".

من ذلك يتضح أن فكرة احترام الطعلم تأتي من تربيع الأرجل مثل قراءة القرآن، حيث كان يجلس الأطفال يرددون وراء الشيوخ في الكتب للقرآن مربعي القدمين واليدين، فإن التقديس والاحترام للكل لا يقل شأنًا عن قراءة القرآن.

#### ٥- ترتيب الجالسين:

لعل إلقاء نظرة حول ترتيب الجالسين حول مائدة الطعلم لدى مختلف الأسر يوضح أن هناك إجماعا حول مكانة الأبناء الذكور، حيث يحضون بمكان الصدارة في الجلوس، ويشير ذلك إلى مكانتهم لدى الأسرة المصرية. فأصغر الأبناء للذكور على يمين رب الأسرة، يليه الأكبر، ثم باقي الأبناء حسب ترتيبهم. أما الزوجة فمكانتها على يسار الزوج، وذلك بالنسبة لأسر الطبقة العليا وبعض شرائح الوسطى. وتشير الدراسة إلى أن جلوس الصغير بجانب الأب يعطي للأب فرصة الاهتمام به، لأن صغر منه تجعله غير قادر على طلب الطعلم أو ما يحتاجه منه، إلى جانب أن الطفل قد لا يعرف كيف يطلب، وإذا أخذ منه إخوته الطعلم، فإنه لا يستطيع الدفاع عن حقه. لذا فإن الأب يحرص على إلقائه بجواره، وهذا ما أشار إليه رب الأسرة رقم (ب-٤) بقوله: "عشان لطمن إنه ما حدش تعظم في الأكل أحط الصغير جنبني وأديه حقه لإنه مش حيعرف يطلبه مش زي الكبير عينه مفتوحة على الأكل".

وتختلف بعض شرائح الطبقة الوسطى في ذلك حيث نجد أن الابن الذكر الأكبر علي يمين الأب، في حين يجلس الصغير بجوار الأم أو يجلس في حجرها لتتولى مهمة إطعمته. والغرض من ذلك أن يتعلم الابن الأكبر من الأب آداب الأكل. كما أنه يعد خليفة للأب أثناء غيابه عن المنزل.

لما في الأسرة الممتدة عند بعض شرائح هذه الطبقة (خاصة في حالة زواج أحد الأبناء) فإن رب الأسرة يجلس زوجة الابن بجواره على اليمين بدلاً من الابن، ويأتي الابن على اليسار، أما الحماة فتجلس بجوار الابن. وقد أشارت إلى ذلك الحماة في الأسرة رقم (ب-١) بقوله: "أصل البنت تبقى لسه مكسوفة في بيت جوزها وتكسف تكل فلانم الواحد يلعبها ويهيم بيها ويأخذ باله منها لحد ما تتعود على حياتنا، ويعدين تقعد في الحنة اللي عوزاهما".

لما بالنسبة للأبناء المتروجين في الأسرة الممتدة، فإن الأبناء الذكور يجلسون بجوار رب الأسرة. ويكون ترتيبهم كالآتي: الابن الأكبر (الأول) على اليمين، والثاني على اليسار، وتجلس كل زوجة بجوار زوجها، يليهم أبناءهم (الأحفاد)، ثم الحماة، والأبناء غير المتروجين، وذلك في حالة تناولهم الطعام مجتمعين. أما في حالة جلوس الرجال منفردين، فإن الأبناء الذكور يجلسون بنفس الترتيب ويليهم الأبناء الذكور غير المتروجين، وتجلس النساء معاً. وتكون الحماة في مكان رب الأسرة في الجلوس، وتأتي زوجة الابن الأول على اليمين، وأبنؤها، وزوجة الابن الثاني على اليسار، ثم الإناث غير المتروجات. أما فيما يخص أسر الطبقة الدنيا فإن الجلوس على المائدة يكون بدون ترتيب باستثناء الأطفال الصغار الذين تحرص الأم على إيقاعهم بجوارها.

وتشير الدراسة إلى عدم حدوث تغير في ترتيب الجالسين فيما يخص أسر الطبقة الدنيا والأسرة الممتدة خاصة في حالة تناول الرجال للطعام بمفردهم.

#### ٦- العبارات التي تتلى قبل تناول الطعام:

بعد أن يجلس الجميع ملتفين حول مائدة الطعام وبعد وضع الأطباق أمامهم يقوم كل فرد بتلاوة بعض العبارات التي تشير إلى احترامه للطعام. وفي حالة عدم تلاوتها يوصف الشخص بعدم الأدب من ذلك ما أشار إليه بعض الإخباريين: "فلان قليل الأدب على الأكل"، "أصل فلان ما حش علمه الأدب وهو بياكل".

ولول هذه العبارات التي يجب أن يقال هي "التسمية" أو "البسملة" أي البدء بكلمة (بسم الله) وقد يقال (بسم الله الرحمن الرحيم). وقد أشارت إلى ذلك إحدى الإخباريات بقولها: "ده الواحد بيقول قبل ما يعمل أي حاجة بسم الله ما بال الأكل اللي هوه نعمة من عند ربنا وبيه عايشين ده ربنا يزيد الأكل اللي بنسمي عليه".

ومن ناحية أخرى أشارت بعض حالات الدراسة إلى أن الهدف من التسمية

أن الشيطان يُلْكل مع الإنسان، لأنه ملازمه في كل تصرفاته، لذا فالتسمية تبعده عن الطعام، ونقل في ذلك للزوجة في الأسرة رقم (ب-٢): "لازم نسمي قبل الأكل لأن الشيطان يبجي يحضر على الأكل فقتل بركته وينقص بسرعة، ولما نقول باسم الله يبعد الشيطان عن الأكل".

والزوجة في الأسرة رقم (ب-٣): "لصل الشيطان يبجي مع البني أم وملازمه حتى في لقمته عشان يليه عن رينا".

والزوجة في الأسرة (ب-١): "ده رينا يزيد من الأكل اللي قبل ما نكله نقول بسم الله يبقى العدد كثير والأكل رينا مبارك فيه والكل يقوم شعبان".

وهذا ما أكتته الشريعة، كما جاء في سورة الأتعام في الآية رقم ١١٨، ١١٩ والتي تشير في ظاهرها إلى التسمية:

فكلوا مما ذكر اسم الله عليه إن كنتم بآياته مؤمنين وما لكم لا تأكلوا مما نكر اسم الله عليه وقد فصل لكم ما حرم عليكم إلا ما اضطررتم إليه وإن كثيرا ليضلون بأهوتهم بغير علم إن ربك هو أعلم بالمعتدين

وكنكك الآية (١٢١) والتي تشير في ظاهرها للنهي عن الأكل مما لم يذكر اسم الله عليه :

"ولا تأكلوا مما لم يذكر اسم الله عليه وإنه لفسق"

هذا وقد أوضحت الشواهد الميدانية أن هناك من لا يتمسكون بالتسمية قبل الأكل، وعندما يأكلون لقمة أو لثنتين يتذكرون ذلك ويقولون: "لواحد نسي يقول بسم الله" ثم يرددون التسمية بعد ذلك، وقد يرجع ذلك إما إلى الشعور بالجوع والرغبة المريعة في تناول الطعام: "وقت البطون تنوه العقول". أو قد يرجع ذلك إلى أن التسمية تعد تقليدا جديدا وفقا للمد الديني الذي انتشر في مجتمع البحث.

وبدلنا ذلك على مدى ما يليه هذا المد من دور في عمليات التنشئة الاجتماعية في اكتساب الطفل للقيم والمعايير التي تفضلها ثقافة مجتمع البحث (النمط المثالي)، في إحدى أسر الدراسة التي تنتمي للطبقة الوسطى، كانت الأسرة تستعد لتناول وجبة العشاء بعد صلاة المغرب وكان رب الأسرة يجلس ومن حوله الأولاد والزوجة، وأمامهم على الطاولة الأطباق المملوءة بالخضروات، والأرز والسلطة الخضراء، ثم بدأ الأب بتسمير نراعه اليمنى، وقبل أن يمد يده لرغيف الخبز قال بصوت عال "بسم الله الرحمن الرحيم" ورددت الزوجة التسمية من بعده بصوت مسموع، وكنكك الأبناء فيما عدا أحد الأبناء الذي لم يسمعه الأب، وكنكك الآخرون فلذا بالأب ينظر إليه نظرة تسلل

على غضب شديد والابن يتجاهل نظرات الأب إليه، وينظر من حوله مرة بمرارة ومرة يسارا، وإلى إخوته الجالسين من حوله، ثم يضع يده على أحد أرغفة الخبز الموجودة بجواره، ثم يهم بأن يقطع قطعة منه والأب ما زال ينظر إليه. فإذا بالأب يقول بصوت مرتفع وبغضب شديد: "إليك يا ولد سمعني صوتك قسّ لما تحط حاجة في بطني". فلذا بالابن يقول بصوت عال وبسرعة "بسم الله الرحمن الرحيم" ثم يقطع قطعة من الخبز ويضعها في فمه بسرعة، كما لاحظت الباحثة أن الأب أثناء قيلمه بتوزيع أنصبة اللحم أعطي لهذا الابن قطعة صغيرة، وعندما اعترض الابن قال الأب "علشان تاني مرة تعرف إن الأكل له احترام".

فما سبق يتضح أن التنشئة الاجتماعية تلعب دورا في نقل التراث الثقافي للأفراد والتي من خلالها يتعلم الفرد التعليم والقيم المرتبطة بالطعام وأدابه.

#### ٧- توزيع "المنابلات":

يختلف توزيع المنابلات لو أنصبة (اللحوم والطيور) وفقا للبعد الطبقي للأسرة ولنمط الأسرة (ممتدة - نووية) وكذلك من يقوم بعملية التوزيع نفسها والكمية المقدمة لكل فرد من أفراد الأسرة. ففي الأسرة النووية يتولى رب الأسرة أو الزوجة توزيع الأنصبة. ويرتبط هذا بالدور الذي تلعبه الزوجة في الأسرة، وبقوتها الاقتصادية خاصة بعد انتشار التعليم وخرجها إلى العمل. ولا يختلف الأمر في حالة الأسرة التي تقوم فيها المرأة بدور للعائل بسبب للترمل أو الطلاق، فإنها تتولى أيضا عملية تحديد الأنصبة وتوزيعها على أفراد الأسرة. أما في الأسرة الممتدة فإن (الحمو) كبير العائلة يوزع الأنصبة كجزء من دوره فهو رب الأسرة وكبيرها، ولذا فإنه من العيب تجاهل الكبير وقيام أي فرد آخر بدوره في توزيع الأنصبة. وفي حالة ما إذا توفى "الحمو" تتولى "الحماة" هذا الدور كرمز لتوليها ريادة الأسرة بعد زوجها.

ويتأثر توزيع الأنصبة بين أعضاء الوحدة المعيشية بتصوّر الأفراد للكمية التي يحتاجها كلا من أفراد الأسرة. وفقا للنوع والسن وحجم المساهمة في العائد الاقتصادي، والترتيب بين الأبناء. ويلعب البعد الطبقي للأسرة دورا بارزا في تحديد هذه الرؤى فكلما انخفض المستوى الاقتصادي للأسرة كلما حظي الذكر الكبير بنصيب أكبر<sup>(١)</sup>.

(١) تتفق هذه المعاني مع الدراسة التي أجرتها علياء شكري عن المرأة دراسة لحياتها في العمل والأسرة. لمزيد من التفاصيل انظر: علياء شكري وآخرون، المرأة في الريف والحضر، دار المعرفة الجامعية، الإسكندرية، ١٩٨٨، ص ٣١٩.

وقد يرجع ذلك إلى رؤى الأفراد لدوره في المساهمة الاقتصادية فيحتاج إلى كمية ونوعية أكبر من غيره ممن لا يشارك في هذه المساهمة. ويرجع إلى محاولة الأسرة لاستمالة حتى لا يفصل عنها فتفقد موردا اقتصاديا تعتمد عليه. وتتجلى هذه النظرة بصورة أكبر في حالة قيام الأم بتولي توزيع الأئصبه<sup>(\*)</sup>.

وقد دلت المعاشية الميدانية على أن الأمهات قد لا تهتم بأن تحتفظ بطعام للطفل الصغير، في حين تحرص على الاحتفاظ بجزء من الطعام للذكر البالغ، وهذا ما أكدته الملاحظة من خلال إحدى الزيارات للمرأة رقم (ج-٢) والتي تنتمي للطبقة الدنيا، فكانت الأسرة تتناول طعام الإفطار المكون من طيبخ متبق من وجبة عشاء اليوم السابق ويتكون من كوسة مطبوخة وخبز، حيث كان الجميع يأكلون من حلة أمامهم فيها الطعام، وقد لاحظت الباحثة بعد أن احتفظت الأم بجزء منه في إناء آخر للابن الكبير، وجود طفلين نائمين بجوارها على الأرض تتراوح أعمارهما ما بين أربع وخمس سنوات. وبعد أن انتهى الجميع من تناول الطعام قامت الابنة بوضع الحلة التي كانوا يتناولون منها الطعام فارغة، فإذا بأحد الطفلين يستيقظ من منومه، ويتوجه إلى الحلة لكي يبحث عن طعام بداخلها فإذا بالأم تتوجه إليه بقطعة من الخبز وتحضر الحلة وتضع بها قليلا من الماء وتقدمها للابن لكي يتناول منها الطعام، ثم نظرت للباحثة وقالت لها: أصله صغير ما يعرض، واهو العيش حيشبعه لكن الكبير لازم يأكل كويس عشان يقرر يشتغل وما يخرجش بره.

بل وقد يبلغ حرص الأم على ما يتناوله الابن الأكبر وخاصة إذا كان غائبا عن الطعام وفي عمله فتقوم بإعداد طعام خاص له، وخاصة إذا كان هذا الابن الذكر قد ولد بعد فتيات، أو بعد طول انتظار.

كما تلعب هذه الرؤى دورا في حصول الابن الذكر البالغ على نصيب أكبر من الإنثى، ويحظى الابن الذكر غير البالغ أيضا، بنصيب أكبر من الإنثى، وخاصة عند أمر الطبقة الدنيا ويتجلى ذلك بصورة واضحة عند توزيع اللحوم أو الطيور، حيث يراعى نوع القطعة من حيث مكانتها بجسم الطائر (السورك، لحم الصدر، ثم الكتف) ويعد السورك أفضل الأجزاء الموجودة من وجهة نظر هذه الطبقة، لاحتوائه على نسبة عالية من الدهون إذ يعتقد أنها مفيدة للأبناء الذكور، أما بالنسبة للإنثى فيحصلن على جزء من الصدر أو الكتف أو

---

(\*) وقد أكدت هذه المعاني إحدى الدراسات التي أجريت في بنجلاديش حول العوامل المؤثرة في توزيع الطعام في وحدات المعيشة الريفية. للمزيد انظر :

Alice Stewart Carloni, Sex disparities in the distribution of Food within rural households, Food and nutrition, Vol.7, No.1, 1981, p.7.

الأجنحة، وتتجسد عملية التفات في كمية اللحم التي تقدم للزكر في حالة ما إذا كانت الأم تقوم بعملية التوزيع، وهذا ما أشارت إليه أيضا إحدى الدراسات التي أجريت عن التنشئة الاجتماعية في مجتمعين ريفي وبدوي في مدينة القيسوم، إذ أشارت فيها إلى أن العضو البالغ ينال نصيبا أكبر من العضو غير البالغ، ونصيب الأنثى يقل عن نصيب الذكر بالرغم من تفات حجم مساهمتها في العائد الاقتصادي للأسرة<sup>(١)</sup>.

وتظهر الدراسة لاختلاف هذه الرؤى في حالة ما إذا كان رب الأسرة هو القائم بعملية التوزيع. فإنه إما أن يوزع بالتساوي أو يحرص على عدم إظهار هذه التفرقة بصورة واضحة، وهذا ما أظهرته الملاحظة للأسرة رقم (ج-١) والتي تنتمي للطبقة الدنيا. فقد كانت الأسرة مجتمعة لتناول طعام العشاء يوم الخميس وهو يوم خصص طهي اللحم، وبعد أن بدلت الأسرة في تناول الطعام، وبدأ الجميع في تناوله بعده شرع رب الأسرة في توزيع الأتصبة من اللحم ولم تعرف الباحثة ما هي الكمية التي أعطاهما لكل فرد، لأنه كان يضع اللعة تحت الطبلية، والخبز في ملابسه وكان يمسك بالخبز في يده ويضعه بداخل اللعة بدون أن يراه أحد ثم يعطي كل فرد (منابه) وهو عبارة عن نصف رغيف من الخبز (العيش البلادي) ويدخله قطعة اللحم، ويطلب من الأبناء ألا ينظر أحد من الأخوة على مناب الآخر أو يسأله، وإلا سوف يحرم الجميع من تناول الطعام، وكان ينظر إلى الباحثة مطالبا هذا التصرف بقوله: "عشان ما حش يشوف مناب حد افرضي أنا علوز أدني لكل عيل اللعة اللي هو بيحبها، ومش علوز عيل يقول اشمعني ده وأنا في نفس الوقت حاديله بس علوز العيال تحب بعضها ومافيش داعي أعمل زعل بينهم عشان لقمة بنكلها كل فين وفين وكمال لازم يرضوا باللي ياكلوه ويعطى لهم".

لما عن توقيت توزيع أتصبة اللحم (المنابات) أثناء الطعام، فقد كشفت الدراسة أن هناك تفاتا طبقيًا، ففي بعض أسر الطبقة الدنيا يقدم "المناب" بعد الانتهاء من تناول الطعام، وهذا ما أشارت إليه الزوجة في الأسرة رقم (ج-٢) بقولها: "أصل العيل من دول يفضل مستني منابه من اللحم عشان كده للواحد يوزع عليهم بعد ما يخلص الأكل، عشان أطمن انهم كلوا وشبعوا، أصل حتة الزفر حتكون صغيرة وما تشبعش حد عشان كده لازم ياكلوه في الأول كويس وبعدين يحلو بحتة للحممة ويفضل طعمها في يقهم".

(١) نجوى عبدالحمد، دراسة أنثروبولوجية مقارنة لأنماط التنشئة الاجتماعية في مجتمع محلي بدوي ومجتمع محلي ريفي في مصر، رسالة دكتوراه غير منشورة، كلية البنات، جامعة عين شمس، ١٩٨٦، ص ١٩٠-١٩٨.

وتختلف عن ذلك بعض شرائح هذه الطبقة حيث يتم توزيع "المنابات" بعدد البسملة وقبل البدء في تناول الطعام، وهذا ما أشار إليه أحد الإخباريين بقوله: "كل واحد يأخذ منابه في الأول ياكله وقت ما هو علوز"

وتختلف عنهم بعض شرائح الطبقة الوسطى والطبقة حيث يتم توزيع المنابات في منتصف الأكل وهذا ما أشارت إليه كلا من الزوجات في الأسر رقم (ب-٣) ورقم (أ-٢)، فيعد أن يتناول الأطفال لقمة أو اثنين يعطى لهم المناب وهذا ما أفادت الزوجة في الأسرة رقم (ب-٣) بقولها: "بعد العيل مبن دول ما ياكل لقمة أو اثنين يأخذ منابه عشان يكون أكل شوية".

ومن التغيرات التي طرأت على بعض شرائح الطبقة العليا، والتي نتجت عن الاتصال بالحضر، ولعبت فيها وسائل الإعلام دورا غير مباشر من خلال مشاهدة الأفلام والمسلسلات التليفزيونية اتجاهها إلى وضع اللحوم أو الطيور في منتصف المائدة ويقوم كل شخص بأخذ منابه بمعرفته دون التدخل من أحد أفراد الأسرة، وإن كانت الزوجة تحرص على التأكد من أن الجميع أخذ ما يخصه من كمية اللحوم ولا يحصل الفرد على أكثر مما يخصه حيث أن الكمية المقدمة تكون بعدد من يتناولون الطعام. وهذا ما أشارت إليه الزوجة في الأسرة رقم (أ-١) بقولها: "أنا بأحط المنابات في وسط الطبقية وكل واحد يمد يده يأخذ منابه. وهو عارف إيه اللي بيحبه ما هو خير رينا كثير ليه الواحد يقتر على العيال، عشان العيال تطلع عندها مليانة وشبعانة وكل واحد يتعلم إيه ما يخش منابه غيره ويعرف إن له مناب يأخذه من غير ما حد بيديه له".

فكما سبق يتضح أن هناك علاقة بين المستوى الاقتصادي للأسرة، وبين كمية اللحوم، وطريقة توزيعها على أفراد الأسرة. كما أن هناك اختلافا طبقيًا بين الشرائح المنتمية للطبقة الواحدة فيما يخص عملية توزيع الأنصبه حيث تلعب رؤى أفراد المجتمع لقيمة الذكورة والأنوثة دورا واضحا، وخاصة في بعض شرائح الطبقة الدنيا التي تعتمد على البالغين من الذكور في اقتصادياتها وذلك بغض النظر عن الاحتياجات البيولوجية للصغار الذين يتطلب نموهم احتياجا خاصا من حيث الطعام بصفة عامة واللحوم بصفة خاصة.

### ثانيا: الآداب أثناء الأكل

ويقصد بها الآداب التي يجب أن تقوم على الذوق الجميل أو ما يطلق عليه "الإتيكيت" والتي تلعب فيها التنشئة الاجتماعية دورا بارزا. هذا وقد أظهرت أن بعض هذا الذوق مستمد من السنة النبوية (وتيلور بعد انتشار المد الديني بمجتمع البحث) والبعض الآخر مستمد من خلال الاتصال بالمدينة سواء اتصالا مباشرا



أو غير مباشر من خلال وسائل الإعلام.

ومن هذه الآداب عدم النظر إلى الآخرين أثناء تناول الطعام أو إلى أطباقهم، وأنصبتهم، وطريقة تناول الطعام نفسها، وعلمية المضغ، والكلام أثناء الأكل.

وقد دلت الشواهد الميدانية على أن هناك بعض العبارات التي تطلق على من لا يتبع مثل هذه الآداب منها : "قليل الألب وهو بياكل". "بياكل ويحف زي الحمار". "بيرمرم على الأكل". "ياكل ويص ويبطق". "يخطف الأكل". "قاعد يلوش على الأكل".

وقد أشار إلى ذلك أحد الإخباريين بقوله: "قليل الألب على الأكل هو الذي يشنق ويبطق ويحلق".

وقد كشفت الدراسة الميدانية أن أفراد مجتمع البحث يحضون أولادهم على الأكل من أمهم، وعدم النظر في أطباق غيرهم. فقد أشارت بعض الأسر التي تنتمي للطبقة العليا إلى أن عملية الأكل وما يصاحبها من قضم ومضغ ليست بالمعظر الجميل، لكي تسترعي الانتباه، فقد يكون الشخص الجالس أمامه في حالة معاناة بسبب ألم في أسنانه أو لثته فيضطر إلى تحويل لقمته يمينا وشمالا ليتدارك ألمه، وربما تكون طريقة أكله غريبة ومبعثا للضحك من دون قصد، مما يخرج هذا الشخص، فيتوقف عن تناول الطعام.

ومن روى أفراد المجتمع أيضا أن الذوق أو الواجب في تناول الطعام يحتم ضرورة تصغير اللقمة، وتجويد مضغها حتى لا يصاب الأبناء بالارتباك المعوي أو سوء الهضم. ولقد كان لانتشار التعليم دور مهم في مثل هذه التعاليم، والحث عليها. ومما هو جدير بالذكر أن مثل هذه التعاليم والآداب طرأت عليها بعض التغيرات حيث كانت الأمر فيما مضى لا تهتم بعملية مضغ الطعام جيدا. ولقد ساعد على ذلك انتشار الثقافة الحضرية. والمدينة في مجتمع البحث نظرا للاتصال بين مجتمع البحث والمدينة والتعرض لوسائل الإعلام.

وقد أجمع أفراد مجتمع البحث بطريقته المختلفة على ضرورة الأكل من أمامهم عملا بقول رسول الله ﷺ : "يا بني كل مما يليك"، وهذا ما أشار إليه الغزالي في "إحياء علوم الدين" في حديث "كل مما يليك" متفق عليه من حديث عمر بن أبي سلمة<sup>(١)</sup>.

(١) محمد الغزالي، إحياء علوم الدين، مرجع سابق، ص ٥.

كما يفضل أبناء مجتمع البحث بطبقته المختلفة تناول الطعام باليد اليمنى، وقد أشارت إلى ذلك إحدى الإخباريات بقولها :

"لما لي الأكل لازم يكون باليد اليمين، هو فيه حد يبكل بيده الشمال".

وقد أضافت بعض الإخباريات أيضا إلى ذلك قولهن : "ده الأكل بغير اليمين من الشيطان". "لازم الواحد يكل بيده اليمين ربنا يجننا من أهل اليمين". "ده للشيطان هو اللي بياكل بشماله علشان كده ربنا غضبان عليه".

مما سبق يتضح أن هناك تأثيرا للتعاليم الدينية على المعتقدات الشعبية، حيث يرى بعض أفراد مجتمع البحث أن تناول الطعام باليد اليمنى يعد من التعاليم الدينية التي حث عليها الدين الإسلامي، وهذا ما أكدته بعض الأحاديث النبوية الشريفة. فعن عمر بن أبي سلمة رضي الله عنه قال رسول الله ﷺ "يا غلام سم الله وك بيمينك وكل مما يليك"<sup>(١)</sup>.

كما أشار الغزالي في "إحياء علوم الدين" بأن رسول الله ﷺ كان إذا قدم إليه طعام يبدأ الأكل بالتسمية وباليد اليمنى<sup>(٢)</sup>.

وتزيد المعتقدات الشعبية على ذلك في تفسيرها عملية تناول الطعام باليد اليمنى، حيث الاعتقاد بأن الشيطان هو الذي يتناول الطعام باليد اليسرى وهذا ما أشارت إليه إحدى حالات الدراسة والتي تنتمي للطبقة الوسطى: "بأن ابنها كانت تستخدم يدها اليسرى في كل شيء تعمله وفي تناولها للطعام، ولكنها كانت تأخذها وتجلس معها بعيدا عن باقي أفراد الأسرة حتى لا يقترب منها الشيطان ومن الذين يأكلون".

وقد أشارت إلى ذلك بقولها : "طبعاً هي بتاكل بأيدها الشمال والشيطان ملازمها، بس أنا بأفضل اسمي، وامسك أيدها اليمين بأيدي علشان أبعد الشيطان اللي معاها".

وعلى الرغم مما تقدم فقد دلت الملاحظة على أن استخدام بعض أصابع اليد اليسرى مع اليد اليمنى عند تقطيع الخبز أو عند تناول بعض الأطعمة (كالطيور أو اللحوم أو الأسماك) لا يعد شيئا لافتا للنظر أو للخوف من

(١) حديث من صحيح البخاري من القلموس الإسلامي لأحمد عطية الله، مكتبة النهضة المصرية، المجلد الرابع، ١٩٧٦، ص ٥١٠.

(٢) الغزالي، مرجع سابق، ص ٦.

## الشيطان.

وعن الأكلات المستخدمة في تناول الطعام أشار بعض أفراد مجتمع البحث إلى أن استخدام الأصابع في تناول الطعام يعد مناسباً لبعض أنواع الأطعمة، كالخضروات المطهية والفول المدمس، والجبن بأنواعه، والبيض المقلي والطعمية والعسل، وكذلك اللحوم بأنواعها كما سبقت الإشارة. (انظر للصورة رقم ٦٨).



صورة رقم (٦٨) طريقة تناول اللحوم واستخدام أصابع اليد اليمنى الإبهام وإصبعين (السبابة والوسطى).

وتشير الدراسة إلى أن استخدام اليد في تناول الطعام من العادات التي لازمها الاستمرار. فقد جاءت أقوال الإخباريين من كبار السن لتوضيح ذلك: "كل الناس يتاكل بأيدها"، "هو فيه أحسن من اللي خلقه ربنا"، "دي أنظف حاجة لواحد ممكن يتاكل بيها"، "ده الأكل بالإيد بركة"، "أمال بتوع الليومين دول يقولوا

عيب الأكل بالأيدي"، أصلهم عابرين ياكلوا بالشوكة والسكينة زي بتوع مصر،  
"هوه لحنأ أحسن من الرسول كان بيكل باليد".

ولعل هذا جاء متوافقاً مع بعض الأحاديث التي تشير إلى أن تناول الطعام بأصابع اليد من فعل الرسول ﷺ وهذا ما أشار إليه الإمام الغزالي في "إحياء علوم الدين" من خلال بعض الأحاديث. منها حديث الأكل بثلاث أصابع من السنة أخرجه مسلم من حديث كعب بن مالك كان النبي ﷺ يكل بثلاثة أصابع وروى ابن الجوزي من العلل من حديث ابن عباس موقوفاً كل بثلاث أصابع فإنه من السنة<sup>(١)</sup>.

ولقد أجمع الإخباريون على أن كثيراً من الأطعمة كانت تؤكل باليد، وكان استخدام المعلقة يقتصر على طبقة دون الأخرى، فقد كان كبارات البلد والمتعلمون فقط هم الذين يستخدمون المعلقة. وكان بعض الناس يحملونها في جيوبهم كنوع من التباهي خاصة إذا اضطروا لتناول طعام خارج المنزل. وقد أشار بعض الإخباريين إلى أن المعلقة كانت تصنع من الخشب وكانوا يحصلون عليها من خارج مجتمع البحث (من القرى المجاورة) أو من أسواق المدينة ثم ظهرت المصنوعة من المعدن في المحلات المخصصة لبيعها في المدينة. وأقـد ساعد على انتشارها في مجتمع البحث انتشار التعليم والاتصال بالمدينة حيث يعمل العديد من الشباب بالوظائف المختلفة. فكان ذلك كله دافعا إلى الاتجاه لتناول الطعام باستخدام المعلقة بدلا من اليد، ومع انتشار التعليم وازدياد الاتصال بالمدينة اتجه الكثير من أفراد مجتمع البحث إلى تناول الطعام بالمعلقة، ولم تعد تقتصر على طبقة بعينها. وعلى الرغم من ذلك فإن البعض من أفراد الطبقة الدنيا لا يقومون ملاق بعدد الأفراد حيث توجد ملعقتين أو ثلاثة فقط لدى الأسرة، وإذا زاد العدد عن ذلك فيلجأ باقي أفراد الأسرة إلى استخدام اليد.

وقد دلت الشواهد الميدانية على أنه كان لانتشار وسائل الإعلام وخاصة التلفزيون دور بارز في اتجاه الكثير من أبناء مجتمع البحث وخاصة من الطبقة العليا، وعلى وجه الخصوص الجيل الجديد من المتعلمين، إلى استخدام الملاعق والشوك والسككين أحيانا في تناول الطعام بصورة شبه دائمة، بعد أن كان أفراد هذه الطبقة يحفظونها ولا يستخدمونها إلا في حالة وجود ضيوف من المدن. وقد أشارت إحدى الفتيات من أبناء الأسرة رقم (١-٢) إلى ذلك بقولها: "لواحد

(١) الغزالي، مرجع سابق، ص ٢٣.

بيشوف المسلسلات في التلفزيون وهما يبيعوا على الأكل بالإيد، ويقولوا على اللي بياكل بيده إنه فلاح طب احنا نتجربنا وتجزنا كمان من بره البلد، لازم بقى نتعلم ونتمن زى بتوع مصر مش حفضل طول عمرنا فلاحين".

وتشير الدراسة إلى أنه على الرغم من أن أسر الطبقة الوسطى يقتنون الشوك إلا أنهم لا يفضلون الأكل بها ويشير الإخباريون إلى أنها لم تكن تستخدم فيما مضى. أما الآن فقد عرفها أفراد مجتمع البحث، ويقتصر استخدامها بالنسبة لهذه الطبقة على وجود ضيوف أو على الولائم التي تقيمها الأسرة في المناسبات الخاصة كالميلاد أو الزوج وغيرها من المناسبات المختلفة.

وقد كشفت الدراسة أن جهاز العروس يحتوي على طقم من الملاعق، والشوك، والسكاكين التي يتم شراؤه من أسواق المدينة. وعلى الرغم من وجود السكاكين في جهاز العروس إلا أن معظم الفتيات من أبناء الجيل الجديد من المقيلات على الزواج يرين أن السكاكين لا تستخدم كثيرا وأن الشوك أكثر استخداما حيث أن عددا كبيرا من أفراد مجتمع البحث لا يعرفون كيفية استخدام السكين في تناول الطعام.

وعلى الرغم من التغيرات التي صاحبت ظهور هذه الأدوات واستخدامها إلا أنه نتيجة لزحف التيارات الدينية على المجتمع المصري ككل وعلى مجتمع للدراسة بخاصة، بدأت بعض الأفكار الدينية بين الكثير من أسر الطبقة الوسطى والتي ترى أن تناول الطعام باليد أكثر بركة من استخدام الأدوات وإيهم بذلك يتشبهون بالرسول ﷺ في تناولهم للطعام، وأن الملاعق والشوك بدعة وكل بدعة ضلالة وكل ضلالة في النار وهذا ما أشار إليه كلا من الابن في الأسرة رقم (ب-٢) وللزوجة في الأسرة رقم (ب-١) والابنة والابن في الأسر رقم (ب-٣) إلى جانب بعض أقوال الإخباريين التي تؤكد هذه المعاني ونذكر منها على سبيل المثال: "هو الرسول كان بياكل بملقعة أو شوكة"، "نبي كلها بدع أكل الشوكة"، "ييد الواحد نظيفة والواحد بيكون براحته"، "أمال احنا بنفضل ليدنا ليه قبل الأكل غلشان تبقى نظيفة واحنا بناكل بيها".

### ثالثا : آداب بعد الأكل

هناك بعض الآداب التي يستوجب مراعاتها بعد الانتهاء من تناول الطعام، وأهمها الحمد لله، ولعق الأصابع وغسل اليدين. فقد كشفت الدراسة الميدانية أن أفراد مجتمع البحث من الطبقة العليا وبعض أفراد الطبقة الوسطى يرددون

"الحمد لله رب العالمين" بعد انتهائهم من تناول الطعام. في حين يضيف البعض من الطبقة الدنيا تقبيل اليد على الوجهين ثم يقولون "الحمد لله". ويحرص الآباء دون الأبناء على فعل هذا، وهذا ما لاحظته الباحثة من خلال إحدى الزيارات الميدانية للأسرة رقم (ب-٤) التي تنتمي للطبقة الوسطى، فقد كان يجلس جميع أفراد الأسرة لتناول وجبة العشاء، ولاحظت الباحثة أنه بعد أن تنتهي رب الأسرة من تناوله لطعامه قام بإزالة الطبق الذي كان يتناول فيه الطعام من أمامه قليلا، وأمسك بكوب ماء وقلم يشرب رشفة واحدة منه ثم قال بصوت مرتفع "الحمد لله". وبعده انتهت الزوجة من تناولها للطعام وقالت بصوت مسموع "الحمد لله رب العالمين". ثم جلس الأب ينظر إلى باقي الأبناء ويتكلم مع الباحثة، وبعد برهة قليلة هم أحد الأبناء بالقيام فإذا بالأب ينظر له ويقول له "اجلس وكمل أكلك" فقال الابن "خلاص كنت" فقال له الأب "أمال ما قلنش لييه الحمد لله" فإذا بالابن يقف ويقول وهو واقف "معلش ما خدشش بالي" ثم نظر الأب إلى باقي الجالسين على المائدة (الطبلية) وقال "أمال ساعة الأكل ما بتتموش له إياك حد بعد كده يقوم وما يقلش الحمد لله لازم نعرف إنه فيه احترام للنعمة علشان ربنا يدومها علينا".

وفي نفس الوقت أظهرت الدراسة أن هناك للبعض الآخر من أفراد مجتمع البحث، وخاصة من أبناء الطبقة الدنيا قد يتسلمون ذكر الحمد لله في اللوجيات المختلفة، ولكنهم عند تناولهم لوجبة دسمة تحتوي على بعض الأنواع من الأطعمة المحببة إليهم (وخاصة يوم تناولهم للحوم) يرددون في هذه الحالة "الحمد لله". بل قد يزيد البعض الآخر "اللهم زدها نعمة واحفظها من الزوال". كما قد يصاحب ذلك بعض الحركات التي يقومون بها باليد مثل ضرب البطن باليد للتأجيل على الشبع وامتلاء المعدة.

ولعل حرص أفراد مجتمع البحث على ترديد الحمد لله بعد الانتهاء من تناول الطعام جاء مطابقا لما حثت عليه تعاليم الدين الإسلامي وأثر عن الرسول ﷺ .

ومن الأدب الأخرى لما بعد الطعام لعق الأصابع. وقد أظهرت الدراسة الميدانية وجود اتجاهات متضاربة بين أبناء المجتمع فيما يخص ذلك، حيث يرى بعض أبناء الطبقة العليا والوسطى خاصة من الشباب والمتعلمين، أنها تعد من العادات غير المستحبة وإنها تدل على تصرف غير حضاري في حين يفضل الكثيرون من أفراد الطبقة الوسطى من كبار السن ويتفق معهم الليبض من

شرائع العليا وأفراد الطبقة الدنيا على أن لعق الأصابع "يحل البركة" بالطعام وهذا ما أشارت إليه الحماة في الأسرة رقم (ب-١) بقولها: "لما الولد يلحس صولبعه ربنا يحط البركة في الأكل، هو الولد عارف البركة في أي لقمة يمكن يكونوا في الشوية اللي في الصولبع".

وتفيد الدراسة أيضاً أن هناك اعتقاداً من جانب البعض بأن لعق الأصابع يمنع الكثير من الأمراض التي قد تحدث نتيجة لغضب الله سبحانه وتعالى. فلعس الأصابع دليل على الرضا والقناعة بما هو موجود، وعدم لحسها دليل على عدم الرضا. وقد أضاف البعض من أفراد الطبقة العليا أن لحس الأصابع دليل على الشبع وعلى استطعام الطعام، كما أنها تعتبر نظافة للأصابع، خاصة وأن تناول الطعام كان يتم بواسطة الأصابع اليد الثلاثة. وقد أشار إلى ذلك أحد الإخباريين بقوله: "أمال ليه لازم الولد منا يلحس صولبعه ويحس باستطعام الأكل وحلاوته في بقى الولد".

مما سبق يتضح أن لعق الأصابع يعد من العادات التي لازمها الاستمرار لأنها تتم بطريقة لا شعورية خاصة بعد استخدام أصابع اليد في تناول الطعام، وهذا ما أكتننه الملاحظة من خلال إحدى زيارات الباحثة للأسرة رقم (ب-٣) بعد أن انتهى رب الأسرة من تناوله لقطة من الدجاج قام بلعق أصابع يده، وكان يصاحبه إصدار صوت من الفم وكان يردد أثناء قيله بذلك: "خلوى قوي كل نعمة ربنا طوة".

وقد أشار رب الأسرة معللاً ذلك بأن حلاوة الأكل وشبع البني آدم تبيان من لحس أصابعه، وقد أضافت إحدى بناته بأن لعق الأصابع له أساس ديني ولابد للإنسان أن يحافظ على دينه، ويعمل على زيادة إيمانه. ونكرت بأن رسول الله ﷺ كان بعد أن ينتهي من تناوله الطعام يلعق أصابع يده اليمنى وقد أكتدت هذه المعاني الأسرة رقم (ب-١) والأسرة رقم (أ-٢).

ولعل هذه التفسيرات لأفراد مجتمع البحث تتفق مع ما جاء في العديد من الدراسات التي تناولت آداب المائدة، والتعليم الدينية المرتبطة بها ففي كتاب "أحياء علوم الدين" للغزالي إشارة إلى ما يستحب بعد الطعام حيث إن رسول الله ﷺ كان يمسك قبل الشبع ويلعق أصابعه ثم يمسح بالمنديل ثم يعضلها ويلتقط

## فتات الطعام<sup>(١)</sup>.

وفي حديث أخرجه مسلم من حديث أنس وجابر قال "إذا وقعت لقمة لحكم فليأخذها فليعط ما كان بها من أذى ولا يدعها للشيطان ولا يمسح يده بالمنديل حتى يلعق أصابعه فإنه لا يدري في أي طعامه بركة"<sup>(٢)</sup>.

وفي نهاية هذا الجزء سوف نشير إلى التزام كثير من أبناء مجتمع البحث بالصمت أثناء تناول الطعام حرصا على الاستمتاع بتناول الطعام. وهذا ما أكدته بعض الإخباريين في حالات الدراسة بالأقوال الآتية: "ما فيش حد يتكلم على الأكل". "ما فيش حاجة تشغل الولد وهو بيأكل". "ماحدش يتكلم وهو بيأكل". "الكلام يخلى الولد ينشغل عن نعمة ربنا". "الولد طول اليوم بيتكلم خنيجي على اللقمة اللي بنأكلها وكمان نتكلم". "لحترم اللقمة واجب ما فيش كلام ولا غيره".

وعلى الرغم من ذلك فقد كشفت الدراسة أن هذا لا يمنع من وجود بعض الأحاديث القصيرة التي تدور حول العمل والأولاد ولكن بصورة سريعة.

أما مدة تناول الطعام فتبلغ نحو ثلاث الساعة وأحيانا تصل إلى نصف الساعة وتفضل الأمرة بعد الانتهاء من الطعام القيام عن المائدة ثم يتم غسل اليدين. وتشير الدراسة إلى أن عادة غسل اليدين تختلف بعد الانتهاء من تناول الطعام عن بديلته، ففي البدلية قد تكتفي الأمر بغسل الكفين وقد لا يلعب للصابون دورا هاما في عملية الغسل. أما في نهائته فيعد غسل الفم والأسنان مستحبا باستخدام الصابون، ويلعب للبعد الطبق في دورا هاما في عملية غسل اليدين وكذلك طريقة استخدام الصابون. ففي الطبقة العليا وبعض أفراد الطبقة الوسطى يستخدمون الصابون والماء لغسل اليدين والفم. ويكتفي من أفراد الطبقة الوسطى بجعل للصابون في الكف اليسرى ويتم غسل الأصابع الثلاث من اليد اليمنى أولا ويضرب بأصابعه على الصابون فيمسح به شفتيه، ثم غسل الفم بالأصابع، وبذلك الأسنان والفم ثم غسل اليد والفم. هذا ويختلف الأمر بالنسبة لبعض أفراد الطبقة الدنيا بأنهم قد يكتفون بالماء فقط لغسل اليدين والفم. ويستخدم البعض الآخر الصابون السائل والذي يستخدم في عملية غسل الأواني بعد تخفيفه بالماء، ولعل ذلك يرجع إلى الوضع الاقتصادي لهذه الطبقة.

(١) محمد الغزالي، مرجع سابق، ص ٧.

(٢) للمرجع السابق، ص ٧.



وفي نهاية هذا الفصل نستطيع القول أن التغيير الواضح في الإطار الثقافي العام، ثم التغيير بصفة خاصة في حجم الأسرة وأسلوب معيشتها، وفي إيكولوجية المسكن وبنائه وتأثيره إلخ أحدثت تغيرات جذرية في آداب المائدة وليس في تناول الطعام وأصنافه فحسب فالأسرة الصغيرة لم تعد بالضرورة تتناول طعامها على مراحل يبدأ بالرجال ثم النساء. ولكنها اليوم تتناول طعامها دفعة واحدة تجلس إلى المائدة معا وفي وقت واحد، الأمر الذي ساعد الآباء على تعليم الأبناء أحد القيم التي تعمل الأسرة على تلقينها لأبنائها منذ الصغر، وهي قيمة احترام الطعام والتي لعبت للتنشئة الاجتماعية دورا في استمرارها والحفاظ عليها.



## الفصل التاسع

### العادات الغذائية بين النمط المثالي والنمط الواقعي

#### مقدمة

تشير الدراسات الغذائية إلى أن علم التغذية يرشدنا إلى ضرورة تناول الطعام الشامل لكل الضروريات الغذائية، والذي يجب أن يحتوي على كل العناصر التي تحفظ الصحة، وتنتج الطاقة اللازمة للجسم، وينشط الأعضاء المختلفة لتقوم بوظائفها وتساعد الجسم على النمو. كما يدلنا علم التغذية على القيمة الغذائية لكل نوع من أنواع الغذاء المختلفة ليتمكن اختيار الأطعمة التي تناسب كافة الأفراد منذ طفولتهم وحتى شيخوختهم، بما فيهم المرضى والحوامل والمرضع بما يتناسب مع المجهود والبيئة<sup>(١)</sup>.

وتفيد الأبحاث التي أجراها معهد التغذية بأن من أهم أسباب حدوث أمراض سوء التغذية في الأسرة المصرية عدم كفاءة الغذاء من حيث الكم والكيف مما ينتج عنه الإصابة بسوء التغذية<sup>(٢)</sup>.

وقد أظهرت المسموحات الخاصة بأمراض سوء التغذية في مصر أن هناك ارتفاعاً ملحوظاً يصل إلى حوالي ٧٠% لأمراض سوء التغذية في المجتمع المصري بصفة عامة<sup>(٣)</sup>.

وعلى هذا فإن التغذية أمر هام يمس حياة الفرد، وبالتالي كان من الضروري معرفة الدور الذي تقوم به التغذية اليومية للفرد في مراحل حياته المختلفة تبعاً للعمر والجنس ونوع العمل. بل إن الفرد يتأثر بالتغذية منذ بدء تكوينه أي وهو جنين في بطن أمه، ويستمر تأثيره بها بعد ذلك في أثناء نموه. وحتى بعد اكتمال نمو الجسم نجد أن التغذية تلعب دوراً هاماً في احتفاظ الفرد بسلامة جسمه وقدرته على العمل والإنتاج.

(١) منى خليل عبد القادر، مشاكل التغذية في الدول النامية، كلية الاقتصاد المنزلي، جامعة حلوان، ١٩٨٩، ص ١٥.

(٢) دليل الغذاء الصحي، للأسرة المصرية، معهد التغذية، ط (٢)، ١٩٩٦، ص ٣، ٤.  
(٣) Arab Republic of Egypt, National Nutrition. Survey Office of Nutrition Development, Bureau, Agency for International Development ١٩٧٨.

ومن هذا المنطلق فقد رأت الباحثة ضرورة التعرف على مكونات الطعام الذي يتناوله الفرد في مجتمع البحث، والتغيرات التي طرأت على هذا الطعام من واقع الشواهد الميدانية، ومدى اقترابه من الاحتياجات الضرورية من العناصر الغذائية وفقاً لتواعد التغذية السليمة حسب المستويات الصحية العالمية.

إذا فإن هذا الفصل سوف يتناول بعض الموضوعات المرتبطة بسوء التغذية والتي كشفت عنها الشواهد الميدانية، وهذه الموضوعات هي: أطعمة الوجبات (مكوناتها، كميتها، طرق طهيها) المشروبات والمكيفات، تغذية الفئات المختلفة من ذوي الاحتياجات الخاصة، (تغذية الحامل، المرضع، الأطفال، المراهقين، المسنين، المرضى) ويمكن أن نبين ذلك على النحو التالي:

### أولاً: أطعمة الوجبات

وذلك من حيث مكوناتها، كميتها، طرق طهيها ومدى اقترابها أو بعدها عن النمط الغذائي الصحي للطعام والذي ينبغي أن يتناوله الفرد وفقاً للمفاهيم الغذائية الصحية.

#### ١- مكونات الوجبات الغذائية :

تشير الدراسات والتوصيات الغذائية إلى أن الغذاء الصحي الذي يقى الإنسان من الإصابة بالأمراض المزمنة له مواصفات محددة. إذ يجب أن يحتوي الغذاء في كل وجبة على غذاء واحد من كل مجموعة من المجموعات الأساسية للطعام وبالكميات الموصى بها، وذلك لضمان حصول الإنسان على الاحتياجات اليومية من العناصر الغذائية. وهذه المجموعات هي :

١- المجموعة الأولى (أطعمة الطاقة): وتتمثل في: الدهون والكربوهيدرات وهي لازمة لتزود الإنسان بالقدرة على العمل، ومصادرها الأرز، الحبوب، الخبز، الزبد، الزيوت.

٢- المجموعة الثانية (أطعمة البناء): وتتمثل في البروتينات الحيوانية والنباتية وهي لازمة للنمو والإبقاء على سلامة أنسجة الجسم، ومصادرها اللحوم، الدجاج، السمك، البيض والبقول الخ.

٣- المجموعة الثالثة (أطعمة الوقاية): وتتمثل في الفيتامينات والأملاح المعدنية وهي ضرورية للوقاية من الأمراض وزيادة مقاومة الجسم ونشاطه،

ومصادرها الخضروات بأنواعها والفاكهة<sup>(١)</sup>.

وبهذا التكوين نضمن الحصول على وجبة كاملة ولكن لا يكفي وجود جميع المواد الغذائية للوجبة، بل يجب أن تتوفر هذه المواد وبالكميات المناسبة للأشخاص حسب السن والجنس، والمجهود. ويمكن أن نبين ذلك من خلال المقننات الغذائية اليومية طبقاً لتوصيات منظمة الصحة العالمية.

ولكن الدراسة الميدانية أظهرت مدى اختلاف نوعية الأطعمة التي يتم تناولها في الوجبات المختلفة في الواقع فعلاً، ويصل الاختلاف إلى حد يصعب معه وجود نمط ثابت محدد يمكن الإشارة إليه باعتباره النمط السائد في المجتمع. إذ يرتبط هذا الاختلاف بمحكات متعددة منها الأوضاع الطبقيّة والاقتصادية للأسرة، إلى عملها خارج أو داخل المنزل، كما يختلف أيضاً تبعاً لاحتواء الوجبة على اللحوم أو الطيور أو عدم احتوائها عليها. ويمكن تبين مكونات الوجبات ومدى احتوائها على العناصر الغذائية واختلافها بين الطبقات المختلفة من خلال جدول وجبات الطعام (انظر جدول رقم ٦) في مجتمع البحث على النحو التالي :

ومن استعراض الجدول التالي يتضح لنا ما يلي :

- تشير الدراسة إلى أن أفراد مجتمع البحث باختلاف إنتمائتهم الطبقيّة يتناولون وجبة مكونة من الفول المدمس أو الطعمية مع الخبز، والتي تعد من المصادر الجيدة لنمط غذائي متكامل، لاحتوائها على العديد من المغذيات والتي تعتبر مصدراً جيداً للعناصر اللازمة للجسم<sup>(٢)</sup>. إلا أن الاختلاف قد يكمن في الكمية التي يتم تناولها وهو ما سوف نشير إليه لاحقاً.

- هناك افتقار في وجبة الإفطار إلى الأطعمة التي تحتوي على الكالسيوم المتمثل في فيتامين أ، ريتنول والذي يوجد في منتجات الألبان وخاصة بالنسبة لأسر الطبقة الدنيا وبعض شرائح الطبقة الوسطى. ومن أمثلة ذلك أن هناك عدم اهتمام بتناول الجبن والألبان اللذين يتميزان بقيمة عالية وبالمحتوى الغني بالكالسيوم والبروتين ومركبات فيتامين أ، ب. أما البيض فعلى الرغم من أن الآراء الطبية الحديثة تشير إلى ضرورة التحفظ في تناوله بالنسبة للكبار (مرتان في الأسبوع) إلا أنه يعد ضرورة بالنسبة للأطفال. وتظهر الدراسة أن

(١) دليل الغذاء الصحي، مرجع سابق، ص ٦، ٧.

(٢) دليل الغذاء الصحي، مرجع سابق، ص ٩١.



تناوله في مجتمع البحث للكلار والصغار محدود حيث يطهى في أيام الأجازات بالنسبة للطبقة العليا.

- ومن العادات التي صاحبت خروج المرأة إلى العمل والمرتبطة بوجبة الإفطار هي تناول وجبة خفيفة أو الاعتماد في فترة الصباح على بعض الأطعمة ذات القيمة الغذائية الضعيفة كالبسكويت أو العيش الغينو أو البقسماط أو عدم تناولها كلية لدى البعض الآخر. وتشير الدراسات الغذائية إلى أن معنى ذلك هو حذف ثلث مقنن اليوم من الطعام أو إنقاص عدد المسعرات الحرارية اللازمة للفرد، بالإضافة إلى أن فترة الصباح فترة عمل طويلة وتحتاج إلى غذاء معتدل. كما أن اعتماد الأطفال أو الأمهات العاملات على تناول وجبة سريعة كالساندوتشات الصغيرة أو كميات محدودة تمد الجسم بالمسعرات الحرارية اللازمة للطاقة ولسد الجوع، ولكنها تقتصر إلى باقي الفيتامينات الضرورية مما يجعلها في كثير من الأحيان أكلات ضعيفة القيمة الغذائية<sup>(١)</sup>.

- يقتصر الطعام الذي يحتوي على بروتينات حيوانية في الوجبة الرئيسية على يوم أو اثنين في الأسبوع، وذلك بالنسبة للطبقة العليا وبعض شرائح الوسطى، ويزداد الأمر ليصل إلى مرة كل أسبوع أو أكثر من أسبوع لدى الطبقة الدنيا. وهذا بدوره يؤدي إلى الإصابة بسوء التغذية حيث أن اللحم مصدر ممتاز للحديد والبروتين ومركبات فيتامين أ، ب اللازمة لتجديد خلايا الدم وبروتين البلازما. هذا وتشير التوصيات الغذائية إلى أنه يجب على الفرد أن يتناول قطعة متوسطة من اللحم لا يقل عن ١٠٠ جرام وبالنسبة للدجاج لا تقل عن ربع نجاجة<sup>(٢)</sup>.

بمقارنة ذلك مع ما يتناوله الفرد في مجتمع الدراسة نجد أنه لا يتم بصورة يومية، كما أن الكمية تقل عن ذلك وخاصة كلما زاد حجم الأسرة، وهو ما سوف نشير إليه في الفقرات التالية:

- أن الأطعمة التي تقدم في وجبة الغذاء أو العشاء بصفة أساسية تحتوي على كميات كبيرة من النشويات مع قليل من الخضراوات المطهية والخبز بكثرة، وهي بذلك تحتوي على قدر من العناصر الغذائية يقل عن ما يحتاجه الفرد العادي إذ يوصينا العلم بضرورة احتواء الوجبة على أطعمة الطاقة والبناء والوقاية.

- اتجاه بعض أسر الطبقة العليا والوسطى إلى طهي بعض الأكلات غير المكلفة

(١) عصمت السيد رشدي، التربية الغذائية، الهيئة العامة للكتاب والأجهزة العلمية، ١٩٧١، ص ٣٩.

(٢) دليل الغذاء الصحي، مرجع سابق، ص ٩٠.

اقتصاديًا، ولكنها تكون نسمة ومشبعة، وذلك بمعدل يوم أو اثنين في الأسبوع من منطلق التغيير والتنوع كالبلانجان، العدس، الكشري، وهي بذلك تكون قليلة القيمة الغذائية.

- خلو الكثير من الوجبات اليومية ولفترة طويلة -أكثر من أسبوع- من الألبان والفاكهة.

- يعد الخبز من الأطعمة الملازمة لجميع الوجبات. وقد أظهرت المعيشة الميدانية أن كمية الخبز المقدمة مع الطعام تعد كبيرة بالنسبة لكمية الأطعمة ذاتها. فالناس -وخاصة محدودي الدخل- يعدونه الوسيلة التي تسد الجوع وتؤدي إلى الشبع مع التقليل من كمية الأطعمة التي تؤكل به (الغموس). وهي بذلك تكون أكبر في محتواها من أطعمة الطاقة والتي تؤدي بدورها إلى الأمراض التي تنتج عن السمنة من كثرة تناول النشويات وعدم الحصول على الطعام الصحي المفيد.

## ٢- كمية الأطعمة:

ولاستكمال الصورة عن الأطعمة التي يتم تناولها في مجتمع البحث حاولت الدراسة التعرف على كميات الأطعمة التي يتناولها الأفراد انطلاقًا من محاولة الوقوف على الواقع الفعلي لما يتناوله الفرد ومدى قربها أو بعدها عن العناصر الغذائية الضرورية والتي يتحدد من خلالها مدى الإصابة بمسوء ونقص التغذية. وحيث أن عقد مثل هذه المقارنات يتطلب ضرورة وضع هذه الكميات في صورة نسب وأرقام حتى تكون المقارنة علمية ومنضبطة، ولما كان هذا ليس هو هدف البحث علاوة على أن موضوع الطعام من الموضوعات الصعبة للدراسة لما له من جوانب ثقافية تتمثل في الخوف من الحسد والرغبة في إظهار الكثرة أو المبالغة في إظهار القلة، (يعتبر الأكل في نظر أبناء المجتمع المصري من العورات الواجب إخفاؤها وعدم إطلاع الغرب عليها).

وهذا ما توضحه أقوال الإخباريين: "الواحد ما يحبش حد يشوفه وهو بياكل غلشان ما يقولوش دول بياكلوا كثير ويكونوا هما بياكلوا أقل منّا أم العيال نفسها تنسد عن الأكل". "الأكل هو الحاجة اللي داتما منظورة". "ده احنا الغلابة لو دخل علينا حد وكنا في اليوم ده طابخين زفر، لم يقول عاملين غلابة ومش لاقين ياكلوا أتهم بياكلوا أحسن منّا".

ومن هذا المنطلق اعتمدت الباحثة على الملاحظة الميدانية ومعيشة أفراد مجتمع البحث لإجراء تقديرات لكمية الطعام التي يتناولها الفرد في الأسرة في



## وجبة الطعام.

ومن الجدير بالذكر أن الملاحظة الميدانية قد أظهرت قلة الكمية المقدمة من الطعام إلى أفراد الأسرة بصفة عامة. ويمكن أن نبين ذلك على النحو التالي:

- اللحوم : تقوم الأسرة النووية<sup>(\*)</sup> بطهي نصف كيلو من اللحم أسبوعياً، وترتفع هذه الكمية إلى كيلو كلما زاد عدد الأفراد وإلى كيلو ونصف لو اثنين في حالة الأسرة الممتدة وفقاً للمستوى الطبقي للأسرة. كما قد تلجأ بعض شرائح الطبقة الدنيا إلى استبدال اللحم بسلق الذبائح.

- الدواجن : تطهي حاجة للأسرة النووية ودجاجتين للأسرة الممتدة، كما تطهي الكبد والقوانص بالنسبة للطبقة الدنيا بمعدل كيلو جرام واحد.

- الخضراوات : كيلو للأسرة النووية، وكيло ونصف للأسرة الممتدة ويزداد إلى اثنين كيلو بالنسبة للأسرة كبيرة الحجم.

- الفول والطعمية : تشتري الأسرة النووية كمية يتراوح سعرها ما بين خمسين قرشاً إلى جنيه، وتبلغ مائة وخمسين قرشاً للأسرة الممتدة. وقد تصل إلى جنيه وفقاً لحجم الأسرة والحالة الاقتصادية.

- الجبن : قطعة للأسرة النووية وقطعتان أو ثلاثة للأسرة الممتدة.

- الخبز<sup>(\*)</sup> : لا نستطيع أن نفضل الخبز ومدى استهلاكه في جميع الطبقات، فهو يمثل غذاء رئيسياً في الوجبات الثلاث، حيث لا يقل نصيب الفرد من الخبز في الوجبة الواحدة عن رغيف إلى رغيف ونصف. وتختلف الكمية تبعاً لنوع الخبز ونوع الأطعمة التي يؤكل بها.

ويمكن أن نتبين مدى الإصابة بسوء ونقص التغذية في مجتمع البحث إذا حاولنا عقد مقارنة سريعة بين نوعية الأطعمة وكميتها التي أشرنا إليها وبين احتياجات الفرد من العناصر الغذائية المختلفة كما تشير إليها التوصيات العالمية وهو ما يوضحه الجدول التالي (رقم ٧).

(\*) سيقتصر على الأسرة النووية التي يتراوح عدد أفرادها ما بين ٥، ٧ أفراد وعلى الأسرة الممتدة التي يتراوح عدد أفرادها ما بين ٦، ١٠ أفراد.  
(\*) رغيف الخبز للصناعة المنزلية يمثل حجم رغيفين من الخبز الجاهز.



٧- البروتينات : وتوجد في الألبان والجبن واللحوم والأسماك والبيض والحبوب والبقول، وإذا كان الجدول السابق يشير إلى أن احتياجات الإنسان (الذكور والإناث البالغين) من البروتينات يتراوح ما بين ٤١,٤ ، ٥٢,٨ جرام في الوجبة الواحدة، فإن المقارنة مع الواقع تظهر أن هذا الاحتياج يقل عن ذلك بكثير وخاصة في الأسرة الكبيرة الحجم وبصفة خاصة بين أفراد الطبقة الدنيا.

- الفيتامينات : فيتامين أ ريتنول ويوجد في منتجات الألبان والخضراوات الخضراء والصفراء، وإن كانت الكمية المقدمة قد لا تفي بالنسبة المفروضة لتناولها والتي تبلغ ٧٥٠ ميكروجرام في اليوم.

- فيتامين ج، د : ويوجد في الخضراوات الخضراء والفاكهة. ويعد هذا الجانب من أكثر الجوانب التي يحظى سكان مجتمع الدراسة بالحصول عليها نتيجة لتناولهم الخضراوات الخضراء وإن كانت النسبة المسموح بها قد تقل عن ما تشير به التوصيات الغذائية، كما أنهم لا يتناولون الفاكهة إلا في المناسبات فقط.

- الثيامين : وتوجد في الخميرة وجنين القمح والكلاري والكبد والحبوب الكاملة، وإذا كان ما يحتاجه الجسم يتراوح ما بين ١,٢ ، ٠,٩ مجم قد يحصل الأفراد عليه من خلال الخبز الذي يؤكل بكثرة، وكذلك من الطمعية والبقول، وهما من الأطعمة الشعبية المنتشرة على نطاق واسع بين أفراد مجتمع البحث. كما يتم الحصول عليها من الحبوب الجافة المطهورة كاللوبيا، والفاصوليا والتي تطهى بكثرة، وخاصة لدى بعض شرائح الطبقة الوسطى والدنيا وذلك نظرا لأنها تعطي عائدًا كبيرًا بعد طهوها.

- الريبوفلافين (فيتامين ب) : ويتم الحصول عليها من الخميرة واللحوم والبيض والجبن. وتشير الدراسة أنه قد يتم الحصول على نسب قليلة منها من خلال تناول اللحوم والأسماك التي تؤكل بكميات قليلة.

- الكالسيوم : ويوجد في الجبن والأسماك العالية لدهن الألبان. ويدل استعراض نوعية الأطعمة التي يتناولها الفرد أن هناك افتقارًا إلى الأطعمة التي تحتوي على الكالسيوم وخاصة بين شرائح الطبقة الدنيا حيث تختفي الألبان والأسماك، في حين يتوفر الجبن والألبان لدى الأسر التي تقوم بتربية الماشية نظرا لتوفرها.

- الحديد : ويوجد في الكبد والبيض والخضراوات الطازجة واللحوم ويصل ما يجب أن يتناوله الفرد البالغ من ٥ إلى ٩ جرام للذكور وتزداد للإناث لتصل إلى

١٤، ٢٨ جرام. وتشير الدراسة إلى أن أفراد مجتمع البحث لا يتناولون الكبد، أما البيض فيطهى في المناسبات من جانب بعض شرائح الطبقة الوسطى والعليا. إلا أنهم قد يحصلون على هذا القدر من الخضروات الطازجة التي تعد إحدى ثروات البيئة الريفية كالخس، والخيار، الكرنب، الفلفل، والجزر الخ.

### ٣- طريقة الطهي :

يعد طهي الطعام من الجوانب التي تحقق استماعة مذاقه، كما أنه يزيد من قلبية بعض الأطعمة مثل اللحوم، والحبوب والخضروات في عمليات الهضم، كما يعمل الطهو على زيادة حفظ الأطعمة من حيث تقليل سرعة فسادها، ويساعد كذلك على قتل بعض أنواع البكتيريا والطفيليات. ولكن عملية الطهو قد تعمل من ناحية أخرى- على فقد القيمة الغذائية للطعام، ويزداد الفقد من هذه القيمة من خلال زيادة الدهون في الطهي وكثرة غليان الأطعمة.

وإذا حاولنا إلقاء نظرة حول طريقة طهي الطعام في مجتمع البحث ومدى قربها أو بعدها عن النمط السليم ف سوف نجد أنه يقوم على طريقة التسبيك التي تعتمد على استخدام الدهون بكثرة، حيث تحرص السيدات على زيادة المادة الدهنية في الطهو (التي هي غالبا السمن البلدي لأسر الطبقة العليا وبعض شرائح الطبقة الوسطى، ودهن الجمل للطبقة الدنيا وجانب من الوسطى).

ومن الآراء الشائعة في المجتمع المصري ككل ومجتمع الدراسة بوصفه جزءا من المجتمع أن استخدام الدهون في الطهي يعطي مذاقا طيبا للطعام، وأن عدم استخدامها يسبب المرض، وهذا ما أشار إليه الإخباريون والإخباريات بالأقوال الآتية: "الطبخ بالإيدام يعطي الأكل طعامة". "الطبخ يبقى طعمه حلو". "الأكل بالسمن يبقى طعم ويفتح للنفس". "حلاوة الطبخ بالسمن ده اللي من غير سمن يجيب للولحد العيا". "تاكل ليه من غير سمن ده العيان هو اللي للكاترة بيمنعوه من اللسم".

ومن ناحية أخرى أظهرت الدراسة الميدانية أن طهي الطعام بصفة عامة يتم عن طريق تركه على النار فترات طويلة رغبة في زيادة تسبكيه" إذ يعتقد أن التسبيك يساعد على عملية الطهي، كما يعتقد أن الطعام (المسبك) يعطي علقا كثيرا، علاوة على قدرته الإشباعية. مع ملاحظة تكرار هذا الظيان في حالة تسخين الطعام أو عند حفظه لليوم التالي.

وتظهر الدراسات التي تناولت طرق الطهي المصرية " تعرض الطعام لفقد كثير من فيتاميناته، كما أن إعادة تسخين الطعام لليوم التالي لطبخه لها نفس

## التأثير (١).

وتوصي كلا من منظمة الأغذية والزراعة ولبليل الغذاء الأمريكي بالآ ترديد نسبة الطاقة المستمدة من الأحماض الدهنية المشبعة عن ١٠ ٪ من إجمالي الطاقة، إلا أن نتائج الدراسة تشير إلى أن المأخوذ من الأحماض الدهنية المشبعة يتجاوز المستوى الموصى به عالميا (٢).

من الثابت علميا أن الإكثار من تناول مصادر الأحماض الدهنية يؤدي إلى ارتفاع نسبة الكولسترول في الدم والبروتينات الدهنية قليلة الكثافة مما يؤدي إلى الإصابة بتصلب الشرايين (٣).

ومن التغييرات التي صاحبت انتشار التلطيـم وخروج المرأة إلى العمل لتجاه بعض أبناء الجيل الجديد من الطبقتين العليا والوسطى إلى طهي الطعام بتقليـل المادة الدهنية، وذلك بغرض المحافظة على الصحة وذلك باستبدال المسلي الصناعي والزيت بدلا من الطبيعي، متجاهلين أن السمن الصناعي يعد زيوتا مشبعة ويحتوي على نسبة عالية من الدهون وخاصة عند استخدامه في عمليات القلي مما قد يؤدي إلى إحداث بعض الأمراض، نتيجة لزيادة تكوين مركبات نواتج أكسدة الجلسريدات والأحماض الدهنية، وهذه المركبات تكون مسامة وترسب في إناء التحمير وتمتص بواسطة الطعام (٤). مما قد يسهم بدوره في الإصابة بأمراض كثيرة.

## ثانيا: المشروبات والمكيفات

يعد شرب الشاي ضرورة لدى أفراد مجتمع البحث حيث يرون أنه يؤدي إلى النشاط والتركيز. ومن هذا المنطلق يتناولـه أفراد مجتمع البحث بجميع طبقاتهم مرات عديدة في اليوم، بل وينتشر تناوله بين الأطفال، الذين يشربونه مع الكبار، مما يعودهم عليه من الصغر. وقد كشفت الدراسة أن تناول الشاي

(١) انظر كل من :

• ر.لف مترلم، لمل السبد الشامي وآخرون. التغذية الصحية للإنسان، الدار العربية للنشر والتوزيع، ١٩٨٥، ص ص ١٤٤، ١٤٥.

• منى إبراهيم حامد الفرواني، الهذر البيئي وصحة الإنسان، دراسة استطلاعية لأمراض سوء التغذية بإحدى قرى بحيرة قارون، بحث قدم لأكسدة الهذر البيئي لبحيرة قارون والاستقرار الاقتصادي والاجتماعي، فبراير ١٩٩٤.

(٢) مشروع النمط الغذائي في مصر، وزارة الزراعة واستصلاح الأراضي، مركز البحوث الزراعية، معهد بحوث تكنولوجيا الأغذية، ١٩٩٤، ص ٣٢.

(٣) دليل الغذاء الصحي، مرجع سابق، ص ١٨.

(٤) ملخصات البحوث المقدمة في المؤتمر المصري الثاني للاقتصاد المنزلي، جامعة الموقة، كلية الاقتصاد المنزلي ٢٥ ٢٦ مايو ١٩٩٧، ص ٢٧.

يكون مصاحبا لكل وجبة، فقد يشربه البعض أثناء الطعام أو بعد تناول الطعام مباشرة. وهذا لا يتفق مع ما أشار إليه دليل الغذاء الصحي للأسرة المصرية. فتناول الشاي أثناء أو بعد تناول الطعام يعوق امتصاص الحديد من الغذاء، وقد يؤدي ذلك إلى الإصابة بالأنيميا. لذلك يراعى تناول الشاي بين الوجبات وليس بعدها مباشرة<sup>(١)</sup>.

كما يقدم الشاي كمشروب للضيافة. وإذا كان الشاي كمشروب ساخن يفيد في التفتة، أو في التتبيلة واليقظة، فإن كثرة تناوله مع عدم التغذية السليمة يؤدي إلى حالة من الأنيميا، خاصة إذا كانت طريقة إعداده تعتمد على كثرة الغليان حتى يصبح أقرب إلى المولود منه إلى لون الشاي الذهبي المحمر. ويتم التغلب على المرارة الناشئة من كثرة الغلي بإضافة كمية من السكر. وتشير الدراسة إلى أن الشاي يشرب صيفا وشتاء على الرغم من أنه يعد من المشروبات الساخنة، وبعد هذا مخالفا لما أشارت إليه الدراسات الغذائية من حيث أن المشروبات تلعب دورا في تغيير درجة حرارة الجلد، ففي اليوم البارد تتكمش الأوعية الدموية بالجلد وتسجل أعضاء الجسم الإحساس بالبرد. وفي حالة تناول الشراب الساخن يسبب رد فعل ارتخائي في الأوعية الدموية للجلد وتأتي كمية أكبر من الدم الدافئ إلى الجلد وبالتالي يتم الشعور بالدفء. لذا فإن تناول الشاي الساخن في الصيف ليس مفضلا<sup>(٢)</sup>، لأنه يرفع من درجة حرارة الجسم، ويفضل بالتالي تناول المشروبات الباردة.

أما القهوة فيتناولها الرجال عادة والنساء (حديثا) خاصة بين المتعلمين. وسبب ذلك الاعتقاد بأنها تساعد في زيادة التركيز والسهو. وينتشر هذا أيضا بين أبناء الجيل الجديد من الإناث والذكور من الطلاب بمراحل التعليم الثانوي والجامعي.

وتلعب معتقدات أفراد مجتمع البحث دورا في ارتباط القهوة في علاج بعض الأمراض. فهناك اعتقاد بأن القهوة مفيدة للأطفال الصغار وخاصة الذين تأخروا في الكلام فهي تساعد الطفل على النطق، وعلى العكس من ذلك تعد ضارة للفتيات في سن البلوغ لأنها تكون سببا في (تنشيف الدم في الجسم) حسب أقوال الإخباريين.

وبصفة عامة أشارت الدراسات إلى ضرورة التحول عن تناول القهوة

(١) دليل الغذاء الصحي للأسرة المصرية، مرجع سابق، ص ١٤.  
(٢) ر.ف مترام، ترجمة أمال السيد الشامي وآخرون، مرجع سابق، ص ١٥٦.

والشاي في هذه المرحلة العمرية، والتركيز على الأطعمة الغنية بالحديد<sup>(١)</sup> ولم يثبت صحة المعتقدات المرتبطة بالقهوة من الناحية العلمية.

ومن المشروبات التي انتشرت مؤخرا في مجتمع البحث المياه الغازية، حيث أصبحت مشروب الضيافة يقدمها الكثير من الأسر حتى أن أبناء الطبقة الفقيرة يقدمونها كبديل عن الشاي الذي كان يقدم على نطاق واسع وبكثرة. وتشير الدراسات الغذائية إلى أن المياه الغذائية تعد من المشروبات الكحولية التي تحتوي على كمية كبيرة من الطاقة قد تتعارض مع كمية الطاقة الكلية التي يحتاجها الجسم والتي يفضل عدم تناولها بكثرة. وهذا ما جاء متوافقا مع الواقع حيث أنها تقتصر على المناسبات فقط أو في حالة تكرير الضيوف أو حسب رغبة أفراد الأسرة في تناولها من حين لآخر.

وغني عن البيان أن جميع المشروبات يدخل في صنعها الماء وهو الذي يدخل في تركيب الدم وأنسجته كما يسبب ليونته<sup>(٢)</sup>، لذا فإن تناول المشروبات بصفة عامة يعد ضروريا من الناحية الصحية.

### ثالثا: تغذية الفئات المختلفة من نوي الاحتياجات الخاصة

تختلف الاحتياجات الغذائية للإنسان في بعض المراحل العمرية، حيث تحتاج كل مرحلة إلى نوعيات معينة وكميات معينة من الأطعمة. وفي الفقرات التالية سوف نتناول الباحثة من واقع الشواهد الميدانية لمجتمع الدراسة تغذية كل من الحامل والمرضع، الأطفال، المراهقين، كبار السن، المرضى ومدى ملاءمتها من حيث النوعية والكمية المسموح بها غذائيا طبقا للتوصيات العالمية.

#### ١- تغذية الحامل والمرضع :

يمثل الإنجاب قيمة كبرى في حياة الأفراد من كل الشرائح الطبقية. لذلك نجد حرصا من المرأة على الإنجاب، ويصبح شغلها شاغلا طيلة أيام الزوج الأولى، وبمجرد حدوث الحمل يصاحبه كثير من المظاهر الفسيولوجية التي ينتج عنها فقدان الحامل للشهية للطعام، أو كره بعض أنواع الأطعمة المختلفة كالطعام المطبوخ، لأن رائحة الطعام تدعوها إلى الشعور بالرغبة في التقيؤ. وتشير إلى ذلك أقوال الإخباريات: "بأن الواحدة وهي حامل تبقى مش طليقة ريحة الأكل".

وإلى جانب الابتعاد عن تناول أصناف معينة من الأطعمة، فهناك الاعتقاد

(١) المرجع السابق، ص ١٥٣.

(٢) Ibrahim Fouad Khalil : Community Medicine, Public Health Department, Kasr El Aini, Faculty of Medicine, ١٩٩٤, P. ٣٣٠.

بضرورة أن تكل الحمل كل ما تطلبه أو تشتهي من ألوان الطعام كالمخللات والحولق، أو رغبها في تناول بعض المأكولات النادرة (فلكهة أو خضرولات في غير موسمها) حتى لا يولد الطفل مشوها (به وحة) نتيجة عدم تحقيق رغبة الحامل. ومن ثم يمثل الوحم ميكانزما للحصول على الطعام. ومع مرور الوقت ترتبط بالمعتقدات الخاصة بهذه الفترة، حيث تنتقل الروايات الآثار التي تنجم عن ذلك، فقد أشارت إحدى الإخباريات إلى أنه إذا كانت الحامل ترغب في نوع معين من المأكولات، وقامت بهرش منطقة ما في جسدها، فإن هذه الرغبة تظهر في نفس مكان الهرش في جسد الوليد على شكل " وحة " .

وتلعب الحالة الاقتصادية دورا بارزا في حصول الأفراد على المأكولات المطلوبة، فأفراد الطبقة العليا لا يترددون في توفير مثل هذه الأطعمة التي ترغب الحامل في تناولها. وتختلف الرغبات في الطبقة الدنيا، فإن الوحم لدى سيداتها لا يقترن بالطلبات الغربية أو الغالية، كما تفعل نساء الطبقتين العليا والوسطى، نظرا لإدراكهن أن أزواجهن لن يلبوا لهن مطلباً بسبب ضيق ذات اليد.

ولعل تتفق هذه المعاني مع ما أشارت إليه الدراسات التي أجريت على المجتمعات الريفية يؤكد على ثبات المعتقد وقوته وانتشاره بين المجتمعات المختلفة<sup>(١)</sup>.

وعلى الرغم من بذل أقصى الجهد في تحقيق رغبات الوحم فإن الشواهد الميدانية تشير إلى أن الحامل لا تحظى بأكية نوعية خاصة من الطعام خلال أشهر الحمل المختلفة بدءاً من الشهور الأولى لتكوين الجنين وحتى ولادته، وذلك بغض النظر عن الطبقة التي تنتمي إليها. فتقافة المجتمع تشير إلى أن الحمل شيء طبيعي لا يتطلب أي نوع من المعاملة المميزة، وبصفة خاصة في الطعام، حيث أن جميع النساء تحمل وتلد. ومن ثم فليس هناك داع لأن تتغير نوعية الطعام عن تلك المقدمة لباقي أفراد الأسرة. من هنا نتناول الحامل نفس الوجبات من حيث النوعية والكمية التي كانت تتناولها قبل حدوث الحمل، متجاهلين أن نمو الجنين يتطلب زيادة في الكمية والنوعية حتى يتسنى له النمو الصحيح وحتى يكتمل الحمل بدون مضاعفات.

(١) لمزيد من التفاصيل انظر كلا من :

- منى الفروناني، بعض ملامح التغير الاجتماعي والثقافي في الريف المصري كما تعكسه

- عادات دورة الحياة، مرجع سابق، ص ١٤١.

- محمد الجوهري، دراسة غرب أسوان، مرجع سابق، ص ٣٣٦.

- علياء شكرى، المرأة في الريف والحضر، مرجع سابق، ص ٣١٦.



وقد أشارت الدراسات الغذائية إلى ضرورة الاهتمام بغذاء الحامل، حيث لابد وأن تختلف الوجبات أثناء الحمل عنها في غير الحمل. ولا تعني الاختلاف أن التغذية يجب أن تكون لفردين بدلا من واحد (الأم والجنين) أي مضاعفة كمية الطعام فقط، ولكن المهم ضرورة تحسين الغذاء خلال فترة الحمل.

ولقد قام كل من قسم الصحة والخدمات الاجتماعية بإنجلترا والأكاديمية القومية للطوب بأمریکا بنشر قائمة للتوصيات يشير فيها الأمريكيون إلى أن الحديد والبروتين مهم للحامل، بينما الإنجليز يؤكدون أكثر على حمض الاسكوربيك والذي يوجد في فلكهة الصيف والموالح والطماطم والخضروات الخضراء، وعلى الكوليكاليسترول الذي يوجد في اللبن والزبد والدهن، والكالسيوم الذي يوجد في الألبان ومنتجاتها والبيض والأسماك، والتي تتساوى في كميتها مع التوصيات الأمريكية. وتشير هذه التوصيات إلى أنه يجب أن تحصل الحامل على قدر أكبر من هذه العناصر الغذائية بعد الشهر الرابع وذلك لبناء العظام، حيث يتم نقل الحديد من جسم الأم إلى الجنين في الثلاثة أشهر الأخيرة. ويمكن أن نتبين الوضع الراهن للتغذية في هذه الفترة في مجتمع الدراسة، ومدى سوء ونقص التغذية فيها من خلال المقارنة بالتوصيات الغذائية الأمريكية والإنجليزية والتي يمكن تبينها في الجدول التالي رقم (٨).

وتشير الشواهد الميدانية إلى أن الحامل لا تحظى بلبنة نوعية خاصة من الطعام بغض النظر عن الطبقة التي تنتمي إليها. حيث تظهر الدراسة أن هناك استمرارا لتأثير الثقافة التقليدية التي تحت الحامل إلى تناول الحوانق مثل المخللات والجبن القديم (القمش) إذا كانت تشعر بميل إلى الغثيان، أو عدم رغبة في الأكل في الشهور الأولى من الحمل. كما نجد اتجاها آخر من جانب الطبقة الدنيا وبعض شرائح الطبقة الوسطى إلى تفضيل تناول مزيد من الأطعمة للنشوية، وذلك للاعتقاد بأن مثل هذه الأطعمة من شأنها أن تساعد على زيادة وزن الحامل مما يعطيها القدرة على تحمل آلام الولادة، وتسهل عملية الوضع.

وهذا ما أشارت إليه الزوجة في الأسرة رقم (ج-٢) والتي تنتمي للطبقة الدنيا بقولها: "لما الواحدة تبقى سميئة وصحتها مسداهما، العيل ينزل بسرعة".

وقد يرجع هذا الاتجاه إلى الاعتقاد بأن الحامل تكلل لها والجنين. ويظهر ذلك من خلال العبارات التي كثيرا ما تتردد على ألسنة الكثير من السيدات المحيطات بالحامل بقولهم: "يا حتي كلي كثير ده انتو اتنين".

جدول رقم (٨)

حيز ملجم	كاليوم ملجم	كلايوسفونام	ميكروجرلم	ريشول	مضيق	مضيق	مضيق	مضيق	مضيق	مضيق	مضيق	مضيق
١٥	١٢٠٠	١٠٠٠	٧٥٠	٦٠٠	١٨	١,٦	١٠٠	٦٠	١٠٠	٦٠	١٠٠	١٠٠
١٨	١٢٠٠	١٠٠٠	١٠٠٠	٦٠	١٦	١,٧	١,٤	٧٦	١,٤	٧٦	١,٤	٧٦
التي هي	التي هي	التي هي	التي هي	التي هي	التي هي	التي هي	التي هي	التي هي	التي هي	التي هي	التي هي	التي هي
١٩٧٤	١٩٧٤	١٩٧٤	١٩٧٤	١٩٧٤	١٩٧٤	١٩٧٤	١٩٧٤	١٩٧٤	١٩٧٤	١٩٧٤	١٩٧٤	١٩٧٤
التي هي	التي هي	التي هي	التي هي	التي هي	التي هي	التي هي	التي هي	التي هي	التي هي	التي هي	التي هي	التي هي
١٩٦٩	١٩٦٩	١٩٦٩	١٩٦٩	١٩٦٩	١٩٦٩	١٩٦٩	١٩٦٩	١٩٦٩	١٩٦٩	١٩٦٩	١٩٦٩	١٩٦٩

ر. الف. ، موزك. ، مرجع سابق ، ص ١٥٣ .

فالسمنة في رأي أبناء الريف علامة الصحة الجيدة. وقد جاء قول أحد الإخباريين مطلقاً على ذلك بقوله :

"ده فلان متجوز واحدة جامدة وآوية وصحتها طوة مش زبي متجوز واحدة عماته وناشغة وصفرا وشكلها زي العيائين".

ولعل ذلك يشير إلى أن السمنة لا ترتبط بالصحة فقط بل وتعد من مقومات الجمال للمرأة.

وقد أظهرت الدراسة أن هناك عوامل أدت إلى تغير هذا الاتجاه لدى الشباب وخاصة لدى الفتيات المتعلقات، من خلال حرصهن على المحافظة على أن تظل أوزانهن مناسبة، والسؤال الدائم عن الأطعمة المفيدة التي لا تؤدي إلى السمنة.

ولقد كان لما تبثه وسائل الإعلام عن الغذاء الصحي كالإكثار من الأطعمة الغنية بالفيتامينات والبروتينات والابتعاد عن الأطعمة النشوية والدهون التي تسبب السمنة دوراً في إحداث التغيرات والاتجاه إلى تناول هذه الأطعمة التي تظل محتوياتها من النشويات والدهون. وهو ما يتفق مع توصيات الدراسات الغذائية بضرورة الابتعاد عن تناول مثل هذه الأطعمة، التي تؤدي إلى العديد من الأمراض الناجمة عن السمنة<sup>(١)</sup>.

ومن التغيرات التي صاحبت قرب مجتمع البحث من المذنية اتجاه السيدات الحوامل من المتعلقات، وخاصة أبناء الطبقة العليا والوسطى، إلى الاتجاه إلى الطب الرسمي من خلال الأطباء في مجتمع الدراسة أو خارجه لمتابعة حالاتهن خلال أشهر الحمل والحصول على معلومات عن الغذاء طوال تلك الفترة.

#### تغذية الممرض :

تشير التوصيات الغذائية إلى أن احتياجات الممرض من العناصر الغذائية تفوق احتياجات الحامل، حيث أن الممرض تحتاج طوال فترة الرضاعة لتغذية جيدة تساعد على إفراز اللبن لتغذية الطفل الرضيع. وقد كشفت الدراسة الميدانية أن الوالدة تحظى ببعض العناية بعد الولادة مباشرة. وينبع ذلك من اعتقاد أفراد المجتمع بضرورة التغذية حتى تستطيع استرداد صحتها وقيامها بخدمة أسرتها وولدها. ويمكن أن نبين للوضع الراهن لتغذية الحامل والممرض في مجتمع الدراسة ومدى سوء التغذية من خلال المقارنة بالتوصيات الغذائية لكل

(١) دليل الغذاء الصحي للأسرة المصرية، مرجع سابق، ص ١٦.

من الحامل والمرضع ويمكن أن ننتيها في الجدول رقم (٩).

وإذا كان الجدول السابق يشير إلى ضرورة حصول المرضع على نصيب يفوق نصيب الحامل من البروتين يرتفع من ٥٤,٣ جرام إلى ٦٥,٧ جرام، وكذا الأمر بالنسبة لفيتامين أ رينتول، حيث يرتفع من ٧٥٠ جرام إلى ١٢٠٠ جرام والريبوفلافين يرتفع من ٠,٢ جرام إلى ٠,٤ جرام والثيامين من ٠,١ جرام إلى ٠,٢ جرام... (انظر الجدول السابق). فإن الواقع الفعلي يشير إلى عدم تناول الحامل لهذه الكميات كما سبق الإشارة، وكذلك بالنسبة للمرضع والتي تحظى باهتمام متميز عقب الولادة مباشرة. وقد يمتد هذا التمايز مدة الأسبوع الأول. ولكن هذا يعد مخالفا لما أشارت إليه المقننات المسموح بها غذائيا والتي تشير إلى أن الاهتمام لابد أن يستمر طوال السنة أشهر الأولى.

وتشير الدراسة الميدانية إلى أن الرعاية المقدمة للولادة والتي تعقب الولادة تتمثل في تقديم مشروب الحلبة الساخن المذلي والمطي بالعسل الأسود، وذلك بغرض النظر عن الطبقية. وتعد الحلبة مصدرا جيدا للتغذية؛ والمرضع في حاجة إليها نتيجة ما فقته من الدماء أثناء الولادة، وذلك لاحتوائها على ٩٩,١% من الفسفور، ٩٣,٤% من النحاس، ٩١,٦% من الكالسيوم، ٨٨,٢% من المغنسيوم، ٦٤% من المنجنيز، ٤٢,٢% من الحديد<sup>(١)</sup>.

تلعب المعتقدات دورا بارزا لدى أفراد المجتمع في مشروب الحلبة وهذا ما أكدته الاخباريات بالقولهن: "الحلبة السخنة للولادة بتشيل وساخة بطنها بعد الولادة". "الواحدة بعد ما تولد تفضل تشرب في حلبة كثير عششان كل اللي في البيطن ينزل". "كل اللي نعرفه أنها كويسه للولادة".

وإلى جانب المشروبات تحظى الولادة بطعام متميز يتكون من الفراخ والثلثورية والأرز وتختلف هذه النوعية ومدة الاستمرار في تقديمها وكذا الكمية المقدمة وفقا للبعد الطبقي، ووفقا لنوع المولود.

(١) Bulletin of Nutrition Institute of The Arab Republic of Egypt. ١٩٩٦. Vol. ١٦, No. ١, P. ٨٧.

جدول رقم (٩)

الحديد مجم	الكالسيوم مجم	فيتامين ج مجم	فيتامين ب <sub>١٢</sub> ميكروجرام	حمض الفوليك ميكروجرام	الببسين مجم	الريبوفلافين مجم	الثيامين مجم	فيتامين د ميكروجرام	فيتامين أ ريتنول ميكروجرام	بروتين جرام	
٧٨ ١٤	١,٢-١,١٠	٥٥	١,٤	٥٥٣	٣,٤ + ٣,٨٧	١,٢ + ٣,١٠	١,١ + ٥,١٠٢	١٠٠	٧٥٠	٥٤,٣	العمل
٢٩-١٤	١,٢-١,١٠	٥٥	٢,٥	٢٠٠	٣,٨٧	١,٢ + ٣,١٠	١,١ + ٥,١٠٢	١٠٠	١٢٠٠	٦٥,٧	الرضاعة

المسحقات الغذائية الدولية طبقاً لتوصيات منظمة الصحة العالمية ، ١٩٩٦ ، ص ١٥ .  
 دليل اللغذاء الصحي للكبار والصغرى .

فمن الملاحظ أن هناك استمراراً في الاهتمام بطعام الولادة بصورة مركزة في حالة ما إذا كان الوليد ذكراً، ويتجلى ذلك بتقديم الدجاج بصورة يومية للواضعة وحثها على تناوله، ويختلف هذا السلوك في حالة المولود الأنثى، حيث يقدم لها الطعام بدون إيداء أي حرص على تناولها إياه أو تركه.

وتنقل الشواهد الميدانية على أن هناك اختلافاً طبقياً فيما يقدم من أطعمة للولادة، فمسر الطبقة العليا والوسطى تقدم للولادة دجاجة مسلوقة يومياً تكل نصفها في الغذاء والنصف الآخر في العشاء، وذلك لمدة سبعة أيام بعد الولادة. وبعد مرور هذه الأيام السبعة تتناول الولادة للوجبات العادية التي يتناولها أفراد الأسرة. وعلى الرغم من أن تقديم الدجاج للولادة يعد ضرورة حتى بالنسبة للطبقات الدنيا، إلا أن الولادة لا تتناول دجاجة بأكملها يومياً. فإما أن تتناول نصفها وتترك النصف الآخر لليوم التالي توفيراً للنفقات أو يكون للنصف الآخر من نصيب أفراد الأسرة الذين يلتقون غالباً حول الولادة خاصة أثناء تناولها الطعام. وهذا ما اكتنته الملاحظة من خلال إحدى الزيارات للأسرة رقم (ج) - بعد ولادة الابن الأخير (وكان ذكراً)، فقد لاحظت الباحثة أن الطعام المقدم لها مكون من دجاجة صغيرة الحجم مع الأرز وشوربة الدجاج والخبز. وعندما بدأت في تناول الطعام لفت حولها الأبناء، فقامت بتقطيع الدجاجة إلى أجزاء، وبدأت توزع على كل طفل قطعة. وبعد انتهائها من التوزيع كان نصيبها أقل من ربع دجاجة.

هذا وتفيد الدراسة أن ثمة تغيراً طرأ على الأطعمة والمشروبات التي كانت تقدم عقب الولادة مباشرة، حيث كان يقدم كوب من السمن البلدي المضاف إليه العسل الأسود. وكان يقدم للواضعة بعد للمشروب دجاجة كاملة، وعليها أن تأكلها بأكملها (الأرجل، للكبد، القلب، الرأس، الأجنحة) وقد عللت ذلك إحدى الأخباريات بقولها: "الفرخة دي لازم مكان للعيل، مش بنملا صنفوق تاني".

وتفيد المعلومات الميدانية بأن هناك استمراراً في تقديم الدجاجة كاملة لدى بعض شرائح الطبقتين العليا والوسطى. كما تشير الدراسة الميدانية أيضاً إلى أنه كان يقدم بعد الولادة فيما مضى بعض الأطعمة (كالبيض) حيث كان يقدم للمسيدة التي تضع أنثى بيضاً مسلوقة ويقال لها: "كلي يا أم البنية".

أما عند ولادة المولود الذكر فيقدم لها البيض المقلي في السمن البلدي ويقال لها: "أنتدي يا أم الولد".

وكانت تردد الواضعة بعض العبارات تعبيراً عن سعادتها بإنجابها الذكر أو حزنها على إنجاب الأنثى بقولها: "ولما قالوا دي بنية زاد لهم عليه" "وجابوا

البيض في الميه وقالوا كلّي يا أم البنية"، ولما قالو ده ولد اتشد وجابوا الليبيض  
في السمن وقالوا كولى يا أم الولد".

ومما سبق يتضح أن هناك إعلاء لقيمة الذكورة في الأسرة المصرية ككل،  
وفي مجتمع الدراسة على اختلاف انتماءاتهم الطبقيّة والتعليمية. وتظهر هذه  
التمييزات بين الإناث والذكور في الطعام المقدم لكل منهما وهو ما نتبينه على  
النحو التالي.

## ٢ - تغذية الأطفال :

تعد فترة الطفولة الأولى من الفترات المهمة في النمو لما تتميز به من  
سرعة، وفيها يحتاج الأطفال إلى كميات كبيرة من أغذية البناء وأغذية الوقاية  
لتنمو أجسامهم نموا سليما.

ويمكن أن نتبين الوضع الراهن لتغذية الأطفال في مجتمع البحث ومدى  
سوء التغذية من خلال المقارنة بالتوصيات الغذائية والتي يمكن أن نتبينها في  
الجدول التالي رقم (١٠):

وإذا كان الجدول السابق يشير إلى ضرورة حصول الأطفال من سن  
٣-١ سنوات على ٣٩ جرام بروتين، وترتفع هذه النسبة في سن ٩ سنوات إلى  
٧٠ جرام والتي تقارب تلك التي يتناولها الشخص البالغ، فإن الواقع الفعلي يشير  
إلى أن الطفل في مجتمع البحث لا يحظى فعلا بهذه الكميات، حيث أن نصيبه  
عادة حسب عادات الطعام في المجتمع المصري يقل بصورة واضحة  
عما يتناوله الكبار، انطلاقا من صغر سنه، وليس من منطلق الاحتياج للنمو.  
كما يؤدي تناول الجميع للطعام من طبق واحد إلى حدوث منافسة بالضرورة من  
أجل الحصول على الطعام وخاصة في الطبقة الدنيا. ويترتب على ذلك قلة  
الطعام الذي يحصل عليه.

وقد يصل الأمر لدى شرائح هذه الطبقة إلى تجاهله أحيانا أو قد يقدم له  
لحمة قليلة القيمة الغذائية قد تصل إلى " الخبز الحاف ".

وتشير الدراسات التي أجريت على المجتمعات النامية والمجتمع المصري  
إلى أن أغلب الأمر لا تراعى العدل في توزيع الطعام، ليس فقط بين الطبقات  
المختلفة ولكن بين أفراد الأسرة الواحدة والتي تتأثر بالمعتقدات الخاصة بالأفراد

[illegible]



الأكثر احتياجاً للطعام عموماً، والأكثر احتياجاً لأنواع معينة منهم وفقاً للنوع والسن ومستوى النشاط البدني. حيث وجد أن الأطفال الإناث والأم يحصلان على نصيب أقل من جميع الأطعمة المتاحة<sup>(١)</sup>.

وأوضحت الدراسة الميدانية أنه بسبب المستوى الاقتصادي المنخفض للأسرة، فإنه توجد علاقة بين كمية الطعام التي تقدم للفرد وحجم مساهمته في العائد الاقتصادي. ومعنى ذلك أن العضو البالغ ينال نصيباً أكبر من العضو غير البالغ، وعلى الرغم من أن الطفل الذكر يحصل على نصيب أقل من الذكور البالغين، إلا أنه يحظى بنصيب يفوق نصيب الأنثى. ويرجع ذلك لإعلاء قيمة الذكور في مجتمع البحث والتي تلعب دوراً في الاتجاه نحو تنشئة الأنثى تنشئة تؤهلها للقيام بدور ربة المنزل. ويعد هذا مخالفاً لما جاء في التوصيات الغذائية التي تشير إلى أنه ليس هناك فرق بين الذكر والأنثى في احتياجات الطعام لدى كل منهما.

وعلى الرغم من ذلك فإن الواقع الفعلي يشير إلى ارتفاع الاهتمام بالطعام المقدم للذكر، وخاصة في اللحوم، وفي النوعية المقدمة له بالمقارنة مع الأنثى. وذلك من منطلق أن الولد يقوم بجهد أكبر من البنت، ويتحمل التعب وهو الذي سوف يعتمد عليه في المستقبل. وهو ما أشارت إليه الزوجة في الأسرة رقم (ب-٣) بقولها: "لازم الولد يأخذ نصيب بالزيادة لازم يتغذى كويس لأنه لما يكبر حيكون راجل البيت. كومانل ليه لابد أن الولد يأكل بالزيادة لأنه سنننا ومش عابزينه يطعم عتمان وضعفان ومرضان عابزين صحته حلوة وجامدة".

هذا وتشير الدراسة الميدانية إلى أن حدة هذه التفرقة تقل كلما ارتفع المستوى الاقتصادي في الأسرة، بسبب توفر الإمكانيات الاقتصادية التي تسمح بحصول كل من الذكر والأنثى على نصيب متساو نسبياً. وإن كان هذا لا يمنع من وجود تفاوت في توزيع لحوم الطيور طبقاً لمكانة القطعة في حجم الطائر وهو ما سبق الإشارة إليه.

وتقتصر قضية التفرقة بين الذكر والأنثى في مجتمع البحث على التفاوت في كميات الطعام بل تصل إلى حد حرمان الأنثى من نصيبها المحدد لها في

(١) لمزيد من التفاصيل انظر كلام من :

- عطاء شكري وآخرون، المرأة في الريف والحضر، مرجع سابق، ص ٣١٧.
- نجوى عبد الحميد محمد سعد الله، دراسة أنثروبولوجية مقارنة لأنماط التنشئة في مجتمع محلي بدوي ومجتمع محلي ريفي في مصر، مرجع سابق، ص ١٩٤ - ١٩٧.
- Alice Stewart Carloni, Sex Disparities in Distribution of Food within Rural Households. Food Nutrition, op. cit., p. ٦.

الوجبة. ويتبلور ذلك في مجموعة العبارات التي تشيع بين أمهات الطبقة الدنيا حين يجلس الأبناء من الجنسين لتناول الطعام سوياً.

فعادة ما توجه الأم هذه الكلمات إلى الإناث قائلة: "يايت ما تحفیش من الأكل". "يايت خلي لا خوكي شويه". "ما تكلیش الأكل كله". "صغري أقمك من الغموس".

مما سبق يتضح أن هناك تفرقة في الطعام المقدم للإناث، فنصيب الأسرة يقل عن نصيب الذكر من حيث الكمية والنوعية، وبذلك نجد أن التفرقة تصل إلى أبسط الحقوق وهو الطعام.

### ٣- تغذية المراهقين:

تعتبر فترة المراهقة مرحلة انتقالية بين مرحلة الطفولة ومرحلة البلوغ المبكرة، وهي تتميز بالنمو السريع وتغيرات جسمية وفسيولوجية وسلوكية واضحة ومميزة.

وتشير المقننات الغذائية اليومية إلى أن احتياجات الذكور خلال فترة المراهقة تتسلى مع البالغين لتصل إلى ٥ - ٩ مجم يومياً، وذلك بسبب حجم الدم وكمية التمثيل الغذائي، بينما يزداد مقدار الاحتياجات اليومية من الحديد للإناث لتصل إلى ١٤ - ٢٨ مجم وبما تتسلى مع المرأة البالغة، وذلك لكسي ثلاثم التغيرات الوظيفية الخاصة بالمرأة والتي تستنزف رصيدها المخزن من الحديد نتيجة للطمث.

وتشير الدراسات الغذائية إلى أن أفضل المصادر الغنية بالحديد: للحوم الحمراء، الكبد، العسل الأسود، الخضروات الورقية الداكنة<sup>(١)</sup>.

ويشير الواقع الفعلي للدراسة إلى عدم الاهتمام بطعام الفتيات في هذه المرحلة ويعتبرون أن الأئونة ليست مشكلة بعكس الذكور حيث يجب الاهتمام بطعام الذكور كما سبق الإشارة<sup>(٢)</sup>.

### ٤- تغذية كبار السن:

تشير التوصيات الغذائية إلى ضرورة مراعاة أن يكون غذاء كبار السن سهل الهضم وواقياً من أمراض الشيخوخة مثل تصلب الشرايين ومضاعفاته، ووهن العظام، ولذلك يوصي كبار السن بتناول مجموعة متنوعة من الحبوب

(١) دليل الغذاء الصحي، مرجع سابق، ص ١٥.  
(٢) عصمت السيد رشدي، مرجع سابق، ص ٤٥.

والبقول وكثير من الخضار والفلكهة الطازجة، وأن يحرسوا على تناول منتجات الألبان منزوعة أو قليلة النسم، وأن تكون للحوم قليلة الدهن والدواجن منزوعة الجلد، كما يفضل إعداد الطعام باستخدام الزيوت النباتية السائلة<sup>(١)</sup>.

هذا ويشير الواقع الفعلي إلى أن الوجبات الغذائية لكبار السن في مجتمع البحث غير مكتملة وإن النقص الغذائي ملحوظ عادة في الفلكهة وللبن مثل باقي أفراد المجتمع، وإنهم يعتمدون على الأكلات النسم المشبعة بالدهون.

ويجمع الإخباريون على أن كبار السن يتمتعون بصحة جيدة وأن أعمالهم تطول نظرا لتناولهم الأطعمة الغنية بالدهون. وهذه من العادات التي لازمها الاستمرار، على الرغم من إدراك من حولهم بأخطارها خاصة بالنسبة للأمر التي نالت قسطا من التعليم. وعند سؤال الإخباريين عن تقديم الأطعمة النسم لكبار السن، على الرغم من معرفتهم بالأضرار التي قد تصيبهم أجابوا قائلين: "هما طول عمرهم متعدين على الأكل ده وهم صحتهم كويسة وزى الفل" "حزرمهم بعد العمر ده". "خليهم ياكلوا اللي نفسهم فيه" "الواحد مننا ما يقدرش يقول للكبير ما تاكلوش ده وكل ده".

فمن الأكوال السابقة يتضح أن كبار السن لهم مكافأة عالية فيما يخص آداب الطعام والتي من أهمها عدم رفض طلباتهم وإن كان هذا الطلب ضارا بهم.

#### ٥- تغذية المرضى:

يعد المرض من أصعب الفترات التي يمر بها الإنسان فعندما يمرض الإنسان تضعف قواه ويفقد الشهية للطعام، مما يزيد من حاجته إلى رعاية غذائية خاصة.

وينعكس مفهوم الصحة والمرض، وفتراته بالطعام من حيث كثرته أو إهماله على شكل الإنسان وعمله. فقد جاء مفهوم الإخباريين عن الشخص السليم من الناحية الصحية بأنه: "الشخص المشرب وجهه بالحمرة". "يأكل كثير وصحته كويسة". "الشخص اللي يقدر يشغل وما يتعبش". "تلاقية طول الباب وسمين وعريض".

أما الشخص المريض فهو: "أصفر للوجه وتحيل الجسم". "تلاقية على طول تعبان وعدمان". "لا يقدر على العمل فترات طويلة". "لا يأكل كثيرا وليست لديه رغبة للطعام".

وتتوقف تغذية المريض على نوع المرض وقدرة جهازه الهضمي وسلامته. فهناك بعض الأمراض التي تفرض تغذية خاصة بمعرفة الطبيب المعالج. وهناك حالات أخرى تستدعي إعطاء المريض غذاء غير كامل، وقد تستدعي الحالة

(١) دليل الغذاء الصحي، مرجع سابق، ص ٧٨.

لحيثا الامتناع عن تقديم الأطعمة.

وتشير الدراسة الميدانية إلى أن هناك بعض العادات الغذائية المرتبطة بتغذية المرضى تركز على المعتقدات التي تتوارث عبر الأجيال، أو صدقها الأفراد عن طريق الصدفة، فخرست في نفسه فأصبح من الصعب اقتلاعها. وتفيد المعلومات الميدانية بأن أفراد مجتمع البحث بانتماءاتهم الطبقية يتناولون في حالة الإصابة بنزلات البرد أو آلام المعدة أو ارتفاع الحرارة " الفول النبات " وسبب ذلك اعتقادهم بأنها من الأطعمة الخفيفة على المعدة، والتي تحتوي على نسبة عالية من البروتين كما أنها لا تسبب أي مضاعفات للمريض وهذا ما أشار إليه الإخباريون بالأقوال الآتية : "لنابت طو يريح العيان ويقويه". "هوه /خف حاجة على المعدة". "عشان العيان ما يخترش من الحمى يأخذ نابت". "النابت رخيص وخفيف ومالوش خطورة". "أصله مسلووق في شوية مية عشان كده هوه خفيف".

هذا وقد أشارت الدراسات الغذائية إلى أن الفول يعد من أغذية البناء لأنه يحتوي على كمية عالية من البروتين، إلى جانب أن الاعتماد على الماء في طهيها يعد مفيدا للحصول على أكبر قدر من العناصر الغذائية<sup>(١)</sup>. كما أن الفول النباتي يحتوي على فيتامين (س) نتيجة لعملية الإنبات<sup>(٢)</sup>.

ومن التغييرات الحديثة التي صاحبت انتشار التعليم و خروج المرأة إلى العمل لتجاء بعض المتعلمين إلى طهي الخضروات الطازجة في الماء، وهو ما يعرف "بشورية الخضار" كما قد يقدم البعض الآخر شوربة الدجاج "المرق" المضاف إليها الأرز.

ومن خلال استعراض العادات الغذائية في مجتمع البحث يتضح أنه لا يراعي قواعد التغذية في المراحل العمرية المختلفة أو في الأحوال والمناسبات الخاصة في عمر الفرد ومراحل تطوره. كما أنه لا يراعي الفروق الكمية والتنوعية في إعطاء الطعام حسب السن والنوع، وأن أغلبها يتعارض مع الأصول الصحية للتغذية، ولا شك أن ذلك من شأنه أن يؤدي إلى الإصابة بسوء التغذية.

(١) عصمت السيد رشدي، مرجع سابق، ص ٦٥.

(٢) مصطفى عبد الرزاق نوفل، طعامك يحدد قوامك، دار المعارف، ١٩٩٠، ص ٣٩.

## الفصل العاشر

### رؤية عامة لديناميات تغير التراث الشعبي

كشفت نتائج البحث عن حدوث تغيرات ملحوظة في عادات الطعام وآداب المائدة. ورأينا على امتداد البحث أن هناك عدة عوامل تلعب دوراً حيوياً في إحداث التغير في هذه العادات في مجتمع البحث الذي يمثل إحدى القرى المتاخمة لمدينة القاهرة. وربما نتجراً فنتج هذا المجتمع نموذجاً نستطيع من خلاله أن نضع أيدينا على بعض عوامل تغير التراث الشعبي في المجتمع الريفي المصري الوثيق الصلة بالعمران الحضري حوله.

أظهرت النتائج أن التغيرات التي شهدها القرية وإن اختلفت تبعاً للمستويات الطبقيّة ليست سوى انعكاساً للتغيرات التي تحدث في المجتمع المصري ككل، كما بعد زيادة الاتصال بين القرية والمدينة عاملاً هاماً من عوامل التغير، فهناك حركة للتراث بين الريف والمدينة أدت إلى نقل بعض عادات الطعام من الحضر إلى الريف. وقد أثمر ذلك حدوث تغيرات ملحوظة شملت جوانب عديدة من عادات الطعام وآدابه.

إلى جانب ما تقدم فقد شملت حركة التراث تدعيم واستمرار بعض الممارسات وانتشارها، كما أدت إلى تغير بعضها وانتشار بعضها الآخر. واستعرضت الدراسة العوامل التي لعبت دوراً واضحاً في المحافظة على تدعيم استمرار بعض جوانب عادات الطعام وآداب المائدة، كما انتشرت بعض العادات التي لم تستطع أن تتلاءم مع التغيرات التي طرأت على المجتمع. ويبرز ذلك في دور الاتصال بالحضر من خلال وسائل الإعلام أو التعليم أو الاتصال المباشر في تقبل التغير أو انتشاره أو استمراره أو في انحصار بعض العادات.

وتناقش الباحثة فيما يلي العوامل التي لعبت دوراً في تغير التراث، وتلك التي لعبت دوراً في استمراره؛ مع إشارة موجزة لأهم ملامح التغير التي طرأت على عادات الطعام بمجتمع البحث.

#### أولاً: ديناميات تغير التراث

تفاوتت عادات الطعام وآداب المائدة فيما شهدته من معدلات التغير وكذلك في سرعة الاتجاه نحو التغير. وقد تؤثر عوامل التغير في شكل الممارسة، بينما يظل المضمون والوظيفة دون تغيير. وقد ينصب التغير في أحوال أخرى على

مضمون العادة أو وظيفتها بينما يستمر الشكل العام للظاهرة، وفيما يلي تفصيلاً أهم عوامل التغير.

#### ١- الاتصال:

يلعب الاتصال دوراً بارزاً في إحداث التغير. فهناك علاقة متبادلة بين القرية والمدينة، وهذه العلاقة تلعب دوراً مؤثراً فهناك وسائل متعددة ساعدت على إحداث التغير في مجتمع البحث، منها وسائل الإعلام وحركة أبناء القرية المشتغلين بالمدينة، وانتشار وسائل المواصلات التي تسهل الاتصال اليومي بالمدينة. وقد كشفت النتائج عن التغيرات التي طرأت على مجتمع البحث والتي لعبت عملية الاتصال فيها دوراً بارزاً حيث تنتقل كثير من عادات الطعام وآدابه على مستويين :

#### الأول: مستوى الاتصال الفردي :

• وقد لعبت علاقات الوجه للوجه فيه دوراً بارزاً في إحداث التغير، وذلك من خلال التعليم الذي أتاح لأبناء الطبقة العليا وبعض شرائح الطبقة الوسطى من الإنثاء الالتحاق بالوظائف المختلفة، واتصالهم بزملاء العمل مما كان له دور في التعرف على بعض أنواع من الأطعمة لم تكن معروفة من قبل، أو لطهي بطرق جديدة مختلفة عن تلك الطرق التقليدية الشائعة بمجتمع البحث.

• كما تظهر النتائج أن الاتجاه نحو التعليم أدى إلى توجه الطبقة العليا وبعض شرائح الوسطى نحو تبني مظاهر التجديد في عادات الطعام مع وضع محددات لهذا التغير ومن ذلك على سبيل المثال طعام الغذاء أو العشاء، حيث يتم التجديد فيه في حدود تجربة التغير وفي حدود معينة، أي أن التغير لا يمس أنواع معينة كالخضروات المطهية بالطريقة التقليدية أو الأرز أو المحاشي. فهذه الأطعمة تعد أساس الطعام المألوف الذي اعتاد الناس إعداده. ولكن التغير يمس بعض المأكولات الثانوية وإن كانت تعد ضمن مكونات وجبة الغذاء أو العشاء، ومن ذلك على سبيل المثال المكرونة بالبشمل والتي يلاحظ أنها تطهى منذ فترة تعد طويلة لدرجة أنهم يعطونها من المأكولات المعتادة، الدجاج القليل أو تلك التي تعد من خلال بعض التوابل الجاهزة (الفيجيتار)، ويعد تقليد الآخرين الذين أقنعوا على التجربة عاملاً هاماً في الاتجاه نحو التغير.

• كما لعب تعليم المرأة وخرجها إلى العمل دوراً في اختفاء بعض الأكلات التي كانت تعدها الأسرة وكان إعدادها يستغرق وقتاً طويلاً كالخمروطة،

الرشنة، العصيدة، على سبيل المثال وليس الحصر. كما تقلصت بعض العادات المرتبطة بالريف كتربية الطيور وإعداد الخبز بصورة دائمة. وقد ساعد على ذلك ظهور بعض الأطعمة التي تباع جاهزة موكبة للتغير لتحل محل مثلثتها التي كانت تعد منزلياً. مثال ذلك الخبز للجهاز الصنع، شراء الطيور الجاهزة، الفطير المشثلت إلخ.

• كشفت نتائج الدراسة أن الاتصال الفردي من خلال علاقات الجيرة بين أبناء القرية والوافدين عليها للمسن أو للعمل قد لعب دوراً في التعرف على بعض جوانب عادات الطعام. ومن ذلك على سبيل المثال: إعداد بعض طوى المناسبات بطرق جديدة كالكنفة، والجلاش إلخ.

### الثاني: مستوى الاتصال الجمعي:

ويتم الاتصال على المستوى الجمعي من خلال بعض قنوات الاتصال وهي وسائل الإعلام، والتعليم، والامتداد العمراني. ويتضح ذلك فيما يلي:

• لعبت وسائل الإعلام دوراً ملموساً في تغيير جوانب عادات الطعام وآداب المائدة، ويعد التلفزيون من أكثر وسائل الإعلام إحدثاً للتغير من خلال ما يبثه من البرامج المختلفة لطرق إعداد أنواع الأطعمة إلى جانب للتوعية التي تقدمها هذه البرامج فيما يخص الغذاء الصحي لبعض الفئات التي تحتاج لرعاية خاصة، كالحامل والمرضع والأطفال إلخ، وكذلك للتوعية بطرق الطهي الصحية ونوعيات الأطعمة التي يتعين على الفرد الحرص على تناولها وذلك التي يجب الابتعاد عنها.

• تشير نتائج الدراسة إلى الدور الذي لعبته وسائل الإعلام من خلال ما تبثه من مسلسلات أو أفلام في التغيرات التي طرأت على الأسرة وتحضرها أو محاولة تشبيهها بالحضر من ذلك طريقة تناول الطعام واجتماع الأسرة حول المائدة واستخدام أدوات المائدة إلخ.

• كشفت الدراسة أن الراديو يلي التلفزيون في التأثير وإن كان تأثيره قد قل بعد انتشار التلفزيون، ثم يليهما الصحف والمجلات والكتب. وينحصر تأثيرها في القلة المتعلمة، أو التي توجه اهتماماً للقراءة بصفة عامة. وهكذا يبدو أن تأثير وسائل الإعلام في تغيير بعض عادات الطعام وآداب المائدة في مجتمع البحث كبير إلى حد بعيد.

• تظهر الدراسة أن للتعليم يلعب دوراً في عملية الاتصال، وذلك من خلال المعلومات التي تفرسها المناهج التعليمية في أبناء الجيل الجديد، وهي تسهم

في تفتح مدارك الطلبة وتلقفهم بعض الثقافة العلمية. وقد أسهم التعليم بدور لا يستهان به في إحداث التغير داخل مجتمع البحث وخاصة لدى الإناث. حيث كان له أثر في تغيير مكونات وجبات الطعام. فطلي سبيل المثال بدأت بعض شرائح الطبقة العليا والوسطى تتجه إلى تناول الأطعمة الخفيفة في وجبة العشاء، كالجبين بأنواعها والزبادي، وذلك كبديل عن الأطعمة الدسمة. ومن ذلك أيضاً حث الفتيات من أبناء الجيل الجديد لمهاتهن على طهي الطعام بدون استخدام المولد الدسمة كالمسلي الطبيعي والابتعاد عن طريقة الطهي "بالتصبيك".

• كشفت نتائج الدراسة أن اتصال القرية بالمدينة لعب دوراً بارزاً في نقل بعض تيارات الصحة الدينية، وكذلك بعض الأفكار الأصولية التي شملت المجتمع المصري بشكل عام. من أمثلة ذلك حث الرجال والشباب والنساء والفتيات إلى الحد من الاحتفالات التي ليس لها أسس في الشريعة الإسلامية، كالاحتفال بشم النسيم وتدعيم بعض الجوانب الأخرى وتقويتها كموائد الرحمن في شهر رمضان وضرورة إقامة عقيقة للطفل المولود حديثاً إلخ. ونستطيع إيجاز ملامح التغير التي نتجت عن اتصال القرية بالمدينة فيما يلي:

أ- انتشار الأطعمة الجاهزة كالقول والطعمية والكشري والسمك، وكذلك بعض الأنواع غير التقليدية من الجبن كالرومي والفلامنك والنستو إلخ، والذي انتشر تداوله من جانب الطبقات العليا وبعض شرائح الوسطى كما يزداد استخدامه في الطبقة العليا على نطاق أوسع حيث يعد رمزاً طبقياً.

ب- انتشار الأفران الإفرنجية التي تقوم ببيع أنواع مختلفة من المخبوزات كالشوريك، والعيش القينو، والبقسماط، وغيرها من الأصناف التي لم تكن موجودة من قبل.

ج- ظهور الأفران المتنقلة في مجتمع البحث، والتي تقام في موسم إعداد الكعك بغرض تسويته كبديل عن تسويته منزلياً أو في الأفران الإفرنجية. وقد انتشرت بصورة واضحة خلال الخمس سنوات الماضية.

د- انتشار المحلات المخصصة لبيع الطيور ولجرائها كالأرجل، والأجنحة، بل والعظم المتبقية من إخلاء الدجاج وكذلك الكبد والقوانص.

هـ- انتشار محلات السوبر ماركت التي تبيع جميع السلع الغذائية، ومن أهمها المسلي النباتي، ومرقة الدجاج ماجي، والفجيتار إلخ. وهي من السلع المنتشرة في الحضر على نطاق واسع.



و- انتشار العديد من محلات العصائر المخصصة لبيع أنواع مختلفة كالبرتقال،  
الجزر، والجوافة إلخ.

ز- انتشار بيع أطعمة المناسبات جاهزة الصنع مثل الرقاق الذي يباع في عبوات  
جاهزة والكعك والبسكويت الجاهز الصنع.

## ٢- التغيرات الاقتصادية :

• أثرت التغيرات الاقتصادية التي حدثت في المجتمع المصري على بعض  
جوانب التراث بصفة عامة، وعادات الطعام بشكل خاص. ويتضح ذلك من  
خلال تغير نمط المحاصيل الذي أدى إلى زيادة الأجور، مع تقليل ساعات  
العمل مما ساعد على وجود مزيد من فرص العمل الإضافي. وقد أدى ذلك  
إلى حدوث رواج لأبناء القرية انعكس على نوعيات الأطعمة المقدمة في  
الوجبات، فطلي سبيل المثال تحولت وجبة الفلاح في الحقل من وجبة  
بسيطة إلى وجبة دسمة نسبياً، وذلك انطلاقاً من زيادة الوعي بضرورة تناول  
وجبة تعينه على أداء العمل الشاق أو البقاء بدون طعام لحين تناول الوجبة  
الأساسية مع الأسرة في المساء. وهكذا تحولت وجبة الفلاح إلى وجبة رئيسية  
تحتوي على نوعيات مختلفة من الأطعمة، لكي تناسب أولئك الذين التحقوا  
بالأعمال ذات المواعيد الثابتة، وأصبحت وجبة العشاء وجبة خفيفة.

• ساهمت التغيرات الاقتصادية على اتجاه أفراد الطبقة العليا وبعض شرائح  
الطبقة الوسطى إلى الاهتمام بالمظاهر الاحتفالية أكثر من مضمون هذه  
المظاهر أو كوسيلة للتباهي والتفاخر. ويظهر ذلك بصورة واضحة في  
الولائم الاحتفالية التي تقام في مناسبات السبوح والزواج، وكذلك الاهتمام  
بالأطعمة المرسلّة إلى العروسين والتباهي بنوعيتها وكميتها. ولعل هذا  
الاهتمام يشير إلى الاهتمام بالشكل دون الجوهر أو المضمون، وما قد يتبع  
ذلك من انتشار هذا الاتجاه من الطبقات العليا إلى الطبقات الأخرى.

• أدت التغيرات الاقتصادية إلى ارتفاع أسعار بعض الخلطات التي تتخل في  
إعداد بعض أطعمة المناسبات، مثل (كعك العيد الفطير المشلتت)، كما  
كانت سبباً في الاتجاه إلى استخدام بعض بدائل هذه الخلطات وكذلك التقليل  
من كميات هذه الأطعمة.

• لعبت التغيرات الاقتصادية دوراً مهماً في تغير بعض عادات الطعام الخاصة  
ببعض المناسبات. مثال ذلك الولائم الخاصة بالوفاة، حيث أصبحت أسر  
الطبقة العليا وبعض شرائح الوسطى يقصرونها على يوم واحد بدلاً من

ثلاثة. وتقتصر أسر الطبقة الدنيا على تقديم طعام للمقرب فقط، ويرجع ذلك لارتفاع تكاليف هذه الولايم.

• ساهمت التغيرات الاقتصادية في إقبال أبناء مجتمع البحث من الطبقة العليا وبعض شرائح الوسطى على الاتجاه على شراء الأدوات للتكنولوجيا الحديثة كالأفران الغاز اللازمة لإعداد الخبز منزليا كبديل عن الأفران التقليدية.

• أظهرت الدراسة أن التغيرات الاقتصادية قد أثرت في اتجاه أفراد الطبقة العليا وبعض شرائح الوسطى نحو الاهتمام ببعض مطالب وتلبية احتياجاتها ومنها تلك المتعلقة بتلبية رغبات الوحييم والاهتمام بطعام الواضعة وكبار السن إلخ. ولعل هذا الاتجاه يكون مؤشرا ذا دلالة لحدوث أمرين :

الأول: قد يكون إيجابيا من حيث كونه مؤشرا لاهتمام الإنسان بذاته.

الثاني: قد يكون سلبيا من حيث الاتجاه نحو الفردية، مما قد يهدد طبيعة الشخصية المصرية ذات الصبغة التفاعلية التعاونية.

دلت الدراسة أيضا على ما أسهمت به التغيرات الاقتصادية في الاتجاه نحو إذابة الفوارق بين بعض الشرائح الطبقة في بعض جوانب عادات الطعام، حيث أدت إلى تضيق الهوة بينهما نسبيا. فعلى الرغم مما أظهرته الدراسة من اتجاه الطبقة العليا إلى محاولة تغليف ذاتها بحدود طبقية، إلا أن المؤشرات تدل على اتجاه باقي الطبقات إلى محاولة خرق هذا الحاجز مما قد يكشف عن انتقال للتراث في حركة من الطبقة الأعلى إلى الأدنى فيما يسمى بالتراث الهابط حيث تبدأ للممارسة على استحياء لدى الطبقات العليا ثم تثبت أقدمها تدريجيا، وبعدها تنتقل إلى الطبقات الأدنى فالأدنى ثم تنتشر بينها، ومن ذلك محاولة الطبقة العليا تمييز نفسها طبقيًا، كاستخدام المسلي الطبيعي فسي طهي الطعام والتجديد في طهي أنواع جديدة من الأطعمة في الولايم كبديل عن الأطعمة التقليدية، والتجديدات في أنواع الطوى التقليدية كالكنافة والبقلاوة في صور جديدة، والاتجاه إلى تقديم أكياس الفطرة بدلا من توزيع أطباق الأرز باللين إلخ. ومن ذلك أيضا احتفاظ الطبقة العليا بإعداد الخبز منزليا والذي يعد مؤشرا طبقيًا واستخدام أفران الغاز، ومحاولة اتجاه الطبقة الوسطى إلى تقليدها، الأمر الذي قد يعد مؤشرا إلى بدء إذابة الحواجز الطبقة في بعض جوانبها.

## ملاح التغيير في عادات الطعام:

وبعد استعراض العوامل التي أدت إلى التغيير، نشير في الفقرات التالية إلى أهم ملاح التغيير كما كشفت عنها الدراسة الميدانية:

• تشير نتائج الدراسة إلى حدوث تغيير في مواعيد ومكونات الوجبات نتيجة لانتشار التعليم الذي صاحبه خروج المرأة إلى العمل، والتغيير في المهن مما أدى إلى الالتحاق بالوظائف المختلفة ذات المواعيد الثابتة، الأمر الذي أدى إلى حدوث تغييرات في عدد الوجبات ومواعيدها وبالتالي مكوناتها.

• تحظى الاحتفالات الدينية والاجتماعية باهتمام خاص في المجتمع المصري حيث يمثل الطعام بؤرة الاحتفال بهذه المناسبات. ومع تطور المجتمع والتغيرات التي طرأت عليه تعرضت بعض أطعمة المناسبات للتغيير والبعض الآخر لازمه الاستمرار.

• تشير الدراسة إلى أن عادة إعداد الخبز منزلياً تعد من العادات الثابتة نسبياً والتي لازمها الاستمرار على الرغم مما طرأ على مجال صناعته من تغييرات مختلفة، مما قد يعد مؤشراً على أنه يمثل أحد السمات المميزة للمجتمعات الريفية.

• تشير الدراسة إلى أن التغيير الواضح في الإطار الثقافي العام ثم للتغيير بصفة خاصة في حجم الأسرة وأسلوب معيشتها، وفي تكنولوجيا المسكن وبنائه وتأثيره ساعد على إحداث تغييرات جذرية في أدب المائدة وليس في تناول الطعام وأصنافه فحسب. فالأسرة الصغيرة لم تعد بالضرورة تتناول طعامها جماعة تجلس إلى المائدة معاً في وقت واحد، الأمر الذي كان يساعد الآباء على تلقين أبنائهم بعض القيم التي تحرص عليها الأسرة وهي قيمة احترام الطعام والتي لعبت للتنشئة الاجتماعية دوراً بارزاً في استمرارها والحفاظ عليها.

• تشير نتائج الدراسة إلى أن مجتمع البحث لا يراعي قواعد التغذية في المراحل العمرية المختلفة، أو للفئات من ذوي الاحتياجات الخاصة، وهو ما يصدق على المجتمع المصري ككل، مما يؤدي بدوره إلى الإصابة بالأمراض المختلفة والتي من أخطرها الإصابة بأمراض سوء التغذية.

## ثانيا: ديناميات استمرار التراث

تظهر الدراسة أن هناك عوامل عدة تلعب دورا واضحا في المحافظة على تدعيم واستمرار بعض جوانب عادات الطعام وآداب المائدة، كما يعد انتشارها بين جميع الشرائح الطبقية من أهم العوامل التي تعمل على تدعيم هذا الاستمرار. وفي الفقرات التالية نتناول بشيء من التفصيل تلك الجوانب التي تشير إلى إمكانية لحفاظ عادات الطعام ذات الملامح الريفية بدرجة من الاستمرار في وجه من التغيرات التي تعرضت لها.

ومن هذه العوامل القوة المعيارية للعادات، والجوانب الاعتقادية والجوانب الدينية، إلى جانب دور المرأة باعتبارها قوة حافظة للتراث. وترى الباحثة أن هذه الجوانب تمثل قوة قد تسهم في استمرار بعض عادات الطعام وآداب المائدة مثلما قلنا إلى استمرارها على مر الأجيال الماضية. ويمكن أن نتبين هذه الجوانب على النحو التالي :

### ١- القوة المعيارية للعادات :

تتمتع العادات بقوة معيارية تلعب دورا بارزا في تدعيم استمرارها، فهناك جزء اجتماعي يقع على الشخص الذي يتجاهل العادة (كالاستهجان وتجنب هذا الشخص وتحاشيه)، فلي سبيل المثال يعاب على أهل العروسين عدم التوجه إلى العروسين في يوم الصباحية وتقديم واجب الصباحية، وكذا عدم إرسال واجب "عشا المتوفي" لأسرته. كما يعاب على أهل العريس عدم إعداد وليمة لأهل العروس عند إرسال الجهاز، ومن ثم فإن القوة المعيارية لهذه العادات تدعم استمرارها وتمنحها قوة الانتشار والقدرة على مقاومة عوامل الانحلال.

### ٢- الجوانب الاعتقادية:

تلعب الجوانب الاعتقادية دورا في وضع نسق من الضبط غير الرسمي يعمل على تماسك أفراد مجتمع البحث ببعض جزئيات عادات الطعام وآداب المائدة، وذلك انطلاقا من أن عادات الطعام تمثل نسقا جزئيا يوجد في إطار نسق التراث الشعبي بصفة عامة. فالخوف من التقصير، وما قد يترتب عليه من إيذاء مجهول العقاب يلعب دورا في استمرار هذه الاتجاهات. ومن ذلك المعتقدات التي تدور حول الطعام والخوف من الحسد والرغبة، إما في إظهار الكثرة أو المبالغة في إظهار القلة ( يعتبر الأكل في رؤي المجتمع المصري من العورات الواجب إخفاؤها) وكذا تناول الطعام جماعة، وكثرة الأيدي في الطعام وارتباطه بمفهوم " البركة ". وتلك الجوانب الاعتقادية التي تدور حول إعداد القرن للخبز والأقوال المصاحبة لعملية إعداد الخبز منزليا. وإلى جانب ذلك هناك المعتقدات التي تلعب لتتضمن دورا في تدعيم استمرارها، كالمعتقدات التي تدور حول

ضرورة أن تأكل الحامل كل ما تطلبه خوفا من الآثار المترتبة على عدم تلبية رغبتها. وتلعب دينامية التفاعل الاجتماعي دورا في تدعيم هذه المعتقدات من خلال الروايات عن الآثار التي تنجم عن ذلك. وكذا المعتقدات المرتبطة بتحريم طهو بعض أنواع من الأطعمة في حالة الوفاة. وهناك أيضا بعض المعتقدات التي تدور حول الطهي بطريقة التسبيك من حيث قدرته الإشباعية وإعطاء عائد كبير للخ، والجوانب الاعتقادية المرتبطة بقيمة الذكورة في المجتمع، والتي تنصب بدورها على ارتفاع الاهتمام بالطعام المقدم للذكور وخاصة في اللحوم، والتنوعية المقدمة بالمقارنة مع الأنثى.

إلى جانب ذلك هناك بعض المعتقدات التي تدور حول طهي أطعمة المناسبات سواء كانت مناسبات دينية واجتماعية كطهي الأرز باللبن في حفلة السبوع وفي رأس السنة للهجرية. ولعل محاولة أفراد مجتمع البحث حماية هذه العادات من خلال الحرص على أدائها يشير إلى محاولتهم الحفاظ على تلك العادات التي تميز شخصيتهم وتعطي لهم قوة تفاعل وتماسك. وترى الباحثة أن ثبات هذه العادات ذات الملمح الريفي قد يعد مؤشرا دالا على ثباتها إذا ما ظلت المعتقدات المرتبطة بها على قوتها وتدعيمها لتلك العادات.

### ٣- الجوانب الدينية:

أظهرت الدراسة أن للجوانب الدينية دورا فعالا في استمرار بعض الجوانب، ومن ذلك ما تقدمه الشريعة من تدعيم لبعض العادات كالنبيحة التي يضحى بها في عيد الأضحى وبعض الأطعمة المرتبطة بإفطار الصائم في شهر رمضان (الإفطار على البلح) والعادات المتبعة قبل البدء في تناول الطعام كالترسمية، وكثرة الأيدي في الطعام، والأكل جماعة وللتحميد بعد الانتهاء من تناول الطعام، وإقامة العقيقة المرتبطة بالمولود. وقد لعب المد الديني دورا بارزا في تدعيم هذه العادات.

وترى الباحثة أن استناد تلك الجوانب إلى الشريعة قد يعد مؤشرا على مدى القوة التي تدعّمها، خاصة وأن هناك تيارات دينية زحفت على مجتمع البحث الأمر الذي يؤدي إلى تدعيم هذه الجوانب واستمرارها على مستوى المجتمع المصري ككل.

وإلى جانب الجوانب الاعتقادية والدينية، كشفت الدراسة عن الدور الذي لعبته المرأة في استمرار وثبات بعض عادات الطعام ذات السمات الريفية، حيث أظهرت الدلائل أن المرأة تعد قوة حافظة للتراث. ويتضح ذلك من خلال :

- محافظتها على إعداد الخبز منزلياً على الرغم من انتشار بيعه في الأسواق.
- المحافظة على إعداد الأطعمة التقليدية مثل طهي الخضروات بطريقة التسبيك والأرز، والمحاشي إلخ.
- المحافظة على إعداد أكلات المناسبات الدينية والاجتماعية ككعك العيد، الرقاق، عاشورة، والكسكسي وهذا ما يدعم استمرارها.
- استمرار إعداد الولائم التي تقام في مناسبات الميلاد والزواج والوفاء، مما يدعم استمرار التفاعل والمشاركة الجماعية في جميع الولائم التي تقام.
- تحول المرأة جاهدة إحياء القديم من خلال إعداد بعض الأطعمة التقليدية من أن لآخر وفي مناسبات مختلفة من أجل إدخال البهجة إلى أفراد أسرتها وهذا يلعب دوراً حيوياً في تدعيم واستمرار إحياء القديم.
- وإلى جانب الدور الذي تلعبه المرأة في الحفاظ على بعض ملامح التراث الريفي لعبت الطبقة دوراً مزدوجاً في المحافظة على بعض عناصر هذا التراث وكأحد الديناميات الهامة في استمرار التراث، ومن ذلك :
- تمسك الطبقة العليا باستمرار الأسرة الممتدة من حيث إقامة الأبناء المتزوجين (الذكور) مع الأسرة، مما دعم استمرار بعض العادات التي تتطلب وجود أعداد كبيرة كإعداد الخبز منزلياً، والرقاق، والفطير المثلث، والذي يعد بدوره مؤشراً طبقياً حيث أن وجود القرن (لها كان نوعه) يعد مؤشراً لهوية الطبقة العليا.
- استمرار الطبقة العليا في استخدام بعض الخامات في الطهي وفي إعداد بعض أكلات المناسبات على الرغم من ارتفاع ثمنه كالمسلي الطبيعي، كرمزاً لطبقته.
- حظيت وجبة الإجازة الأسبوعية بمكانة عالية لدى الطبقة العليا لارتباطها بتجمع أفراد الأسرة ومن ثم عملت المرأة خلالها على تقديم بعض الأكلات التقليدية مما أعطى دفعة للعودة لبعض الأطعمة التقليدية، ومن ثم منحها القدرة على الاستمرار ومقاومة عوامل الإندثار.
- مما تقدم يتضح أن هناك تغيرات واضحة قد شملت جوانب متعددة من عادات الطعام بقرية البحث. كما أن بعض هذه التغيرات تعكس جانباً من التغيرات العامة التي يشهدها المجتمع المصري بشكل عام، والتي تؤثر بها مجتمع البحث باعتباره نسقاً فرعياً داخل نسق أعم وأشمل. لذلك يتضح الدور

البارز للاتصال بمختلف قنوته ومستوياته في حدوث التغيير . إلى جانب ما تقدم يتضح أيضا كيف احتفظت بعض عناصر التراث في مجال عادات الطعام بالاستمرار ومقاومة عوامل للتغيير والإندثار، وكيف كان للقوة المعيارية للعادات علاوة على الجوانب الاعتقادية والدينية المرتبطة بتلك العادات دورا وظيفيا في هذا الاستمرار .

ونتيجة لما ترتب على الاتصال بمختلف قنوته ومستوياته من تغيرات في بعض جوانب التراث إلى جانب استمرار بعضها الآخر محتفظا بخصائصه التقليدية تظهر عادات الطعام بقرية البحث كمزيج بين التقليدية والتغيير، وبين سمات الريفة والحضرية. ومن ثم فهي لا تعكس نمطا ريفيا خالصا أو حضريا خالصا وإنما تعكس نمطا يحتل درجة ما على المتصل الريفي الحضري. وقد تتفاوت درجة القرب والبعد من قطبي هذا المتصل ما بين جزئيه وأخرى من عادات الطعام، وهذا بدوره يؤكد أن الفروق الريفة الحضرية فيما يخص عادات الطعام ليست فروقا قطعية أو حادة أو تشمل جميع جوانب هذه العادات بنفس الدرجة.

وتؤكد هذه النتائج في مجملها ما أشرنا إليه سابقا في نطق مناقشة الإطار النظري للبحث من صعوبة الاعتماد على نحو نظري واحد في تفسير التغيير بمنهج البحث وضرورة الاستعانة بنظرة شمولية تكاملية تسمح بتفسير التغيير بمختلف عوامله ومستوياته وأبعاده وتلائم مع الخصوصية الثقافية للمجتمع المصري.





## مراجع البحث

### أولاً: المراجع العربية:

- (١) أحمد أبو زيد : البناء الاجتماعي، منخل لدراسة المجتمع، ج١، المفهومات، الدار القومية للطباعة والنشر، ط٧، ١٩٦٦م.
- (٢) أحمد أمين : قلموس العادات والتقاليد والتعبير المصرية، لجنة التأليف والترجمة والنشر، ط١، القاهرة، ١٩٥٣م.
- (٣) أحمد زابعد، اعتماد علام، التغير الاجتماعي، مكتبة الأنجلو المصرية، ١٩٩٢م.
- (٤) أحمد عطية الله : قلموس الإسلام، مكتبة النهضة المصرية، المجلد الرابع، ١٩٧٦م.
- (٥) أحمد غنيم : عاشوراء في الإسلام بين الحقائق والأوهام، دراسة تخصصية تقارنية للنصوص الإسلامية واليهودية، ط١، ١٩٨٤م.
- (٦) أحمد محمود : القلم في صعيد مصر العادات والتقاليد، ط١، ١٩٩٥م.
- (٧) أولوف إرمان، وهرمان رانكه : مصر والحياة المصرية في العصور القديمة، مكتبة النهضة المصرية، بدون سنة نشر.
- (٨) إدوارد وليم لين : المصريون المحدثون شملهم وعاداتهم في القرن التاسع عشر، نقله إلى العربية: علي طاهر نور، الطبعة الثانية، القاهرة، ١٩٧٥م.
- (٩) الجهاز المركزي للتعبئة العامة والإحصاء : التعداد العام للسكان والإسكان، النتائج التفصيلية لمحافظة الجيزة، ١٩٨٦م.
- (١٠) الشيخ الأمين عوض الله : الحياة الاجتماعية في العصر الفاطمي، دار المجمع العربي، جدة، ١٩٧٩م.
- (١١) إيمان محمد المهدي : الخبز في مصر القديمة حتى نهاية الدولة الحديثة، رسالة غير منشورة لنيل درجة الماجستير، من قسم الآثار المصرية- كلية الآثار، جامعة القاهرة، ١٩٩٠م.
- (١٢) أيمن فؤاد السيد، الدولة الفاطمية في مصر، الدار العربية للبيانات، ط١، ١٩٩٢م.
- (١٣) جليل جوزيف دي شابرول : موسوعة وصف مصر المصريون المحدثون دراسة في عادات وتقاليد سكان مصر المحدثين، ترجمة: زهير الشايب، المجلد الأول، للنشر مكتبة الخانجي بمصر، الطبعة الثانية، يناير ١٩٧٩م.
- (١٤) جمال حمدان : جغرافية المدن، عالم الكتب، ط٢، ١٩٧٧م.
- (١٥) حسن إبراهيم حسن : الفاطميون في مصر وأعمالهم السياسية والدينية بوجه خاص، المطبعة الأميرية، القاهرة، ١٩٣٢م.
- (١٦) \_\_\_\_\_، وطه أحمد شرف : المعز لدين الله إمام الشيعة الإسماعيلية أسس الدولة الفاطمية في مصر، مطبعة النهضة المصرية، ١٩٤٧م.
- (١٧) حسن الخولي : الريف والمدينة في مجتمعات العالم الثالث، دار المعارف، ط١، ١٩٨٢م.

- (١٨) دليل الغذاء الصحي للأسرة المصرية، معهد للتغذية، جمهورية مصر العربية، الطبعة الثانية، ١٩٩٦م.
- (١٩) ر. ف. موترلم : ترجمة : أمال السيد الشامي وآخرون، التغذية الصحية للإنسان، لادار العربية للنشر والتوزيع، ١٩٩٥م.
- (٢٠) رجب غنفي ومحمد الجوهري : الدراسة العلمية للثقافة المادية الريفية، دليل العمل الميداني لجامعي التراث الشعبي، الجزء الخامس، دارالمعرفة الجامعية، ١٩٩٣م.
- (٢١) ركن الدين الدولة المسناني: رسالة آداب السفرة، ترجمة وتطبيق شعبان ربيع طرطور، الهيئة المصرية العامة للكتاب، القاهرة، ١٩٨٧م.
- (٢٢) سميح عبد الغفار شعلان: العادات والتقاليد المرتبطة بالخبز كمؤشر لتحديد المناطق الثقافية: دراسة ميدانية في بعض قرى الدلتا، أكاديمية، المعهد العالي للفنون الشعبية، رسالة دكتوراه، غير منشورة، ١٩٩٧م.
- (٢٣) سمير محمد حسنين: الإعلام والاتصال بالجمهور والرأي العام، علم الكتب، ط٣، ١٩٩٦م.
- (٢٤) عاقشة صلاح الدين : الاحتفال بشم للتسميم دراسة ميدانية في بورسعيد، رسالة ماجستير غير منشورة، لكلية الفنون - المعهد العالي للفنون الشعبية، ١٩٩٥م.
- (٢٥) عالية حلمي حبيب : المصطلحات الاجتماعية والثقافية لتغير نمط الإنتاج في القرية المصرية دراسة متصقة لاستخدام الوقت يلحى القرى بمحافظة المنوفية، رسالة دكتوراه غير منشورة، كلية البنات- جامعة عين شمس، ١٩٩٣م.
- (٢٦) عبدالوهاب الغنيمي: "كلمات الموصل الشعبية" مقال في: مجلة فولكلور التراث الشعبي، العدد الرابع، ط٢، ١٩٧٠م.
- (٢٧) عبدالعزيز محمد الشناوي : الدولة العثمانية دولة إسلامية، ج٣، مكتبة الأنجلو المصرية، ١٩٨٤م.
- (٢٨) عصمت السيد رشدي، لقرية الغذائية، الهيئة العامة للكتب والأجهزة العلمية، ١٩٧١م.
- (٢٩) عثمان خيرت: كلمة السبوع" مقال في: مجلة الفنون الشعبية، العدد التاسع، ١٩٦٩م.
- (٣٠) علياء رفيع : التأويل في الأنثروبولوجيا وحوار الثقافات، ورقة غير منشورة قدمت إلى مؤتمر الفلسفة، ديسمبر ١٩٩٥م.
- (٣١) علياء شكري وآخرون : المرأة في الريف والحضر، دار المعارف الجامعية، الإسكندرية، ١٩٨٨م.
- (٣٢) \_\_\_\_\_ : الفكر وميكنيزات التكيف رؤية سوسبولوجية للدراسات المصرية في الثمانيات، تقرير أول، نوفمبر ١٩٩٣م.
- (٣٣) \_\_\_\_\_ : التراث الشعبي المصري في المكتبة الأوروبية، دار الجبل للطباعة، ط١، ١٩٧٩م.
- (٣٤) \_\_\_\_\_ : الدراسة العلمية لعادات الطعام وآداب المقادة، من دليل العمل الميداني لجامعي التراث الشعبي، دار المعارف الجامعية، ١٩٩٣م.
- (٣٥) \_\_\_\_\_ : بعض ملامح لتغير الاجتماعي الثقافي في الوطن العربي دراسات

ميدانية لنقله بعض المجتمعات المحلية في المملكة العربية السعودية، ط١، ١٩٧٩م.

(٣٦) علي ليلة : البناية الوظيفية في علم الاجتماع والأنثروبولوجيا المفاهيم والقضايا، دار المعارف، ط١، ١٩٨٢م.

(٣٧) قاسم عبده قاسم : دراسات في تاريخ مصر الاجتماعي عصر السلاطين المماليك، دار المعارف، ط٢، ١٩٨٣م.

(٣٨) كلوت بك : لمحة عامة إلى مصر، ترجمة: محمد مسعود، الجزء الأول، مطبعة أبي الهول، القاهرة، بدون سنة نشر.

(٣٩) لمحات في حياة القاهرة الشعبية بين المقرئزي وإبولرد لين، مقالة: في مجلة الفنون الشعبية، العدد التاسع، ١٩٦٩م.

(٤٠) مجموعة من أسئلة علم الاجتماع: دراسات في علم الاجتماع والأنثروبولوجيا، دار المعارف، ط١، ١٩٧٥م.

(٤١) محمد الجوهري وآخرون: التغير الاجتماعي، دار المعارف، ط١، ١٩٨٢م.

(٤٢) \_\_\_\_\_ وعلياء شكرى: علم الاجتماع الريفي والحضري، دار المعرفة الجامعية، ١٩٩٣م.

(٤٣) \_\_\_\_\_ وآخرون : دراسات في علم الاجتماع الريفي والحضري، دار الكتب للتوزيع، ط٣، القاهرة، ١٩٧٩م.

(٤٤) \_\_\_\_\_ وعبد الله الخريجي : طرق البحث الاجتماعي، دار الثقافة للنشر والتوزيع، ط٤، ١٩٨٣م.

(٤٥) \_\_\_\_\_ : الأنثروبولوجيا أسس نظرية وتطبيقات عملية، دار المعارف، ط٤، ١٩٨٣م.

(٤٦) \_\_\_\_\_ : علم الفولكلور دراسة في الأنثروبولوجيا الثقافية من المدخل إلى الفولكلور المصري، الجزء الأول، دار المعارف، ط٣، ١٩٧٨م.

(٤٧) محمد بن أبي بكر بن عبد القادر الرزقي، مختار الصحاح، غني بتركيبه: محمود خاطر، دار الفكر، دار القرن الكريم، بدون سنة نشر.

(٤٨) محمد بن محمد الغزالي: إحياء علوم الدين، المجلد الثاني، دار الكتب العلمية، الطبعة الأولى، ١٩٨٦م.

(٤٩) محمد عبد المنعم صالح، أدب الطعام والعادات الغذائية عند الصوفية المسلمين، رسالة ماجستير غير منشورة، جامعة القاهرة، ١٩٦٧م.

(٥٠) محمود عودة : أساليب الاتصال والتغير الاجتماعي دراسة ميدانية في قرية مصرية، دار المعارف بمصر، ١٩٧١م.

(٥١) محمود شلتوت : الفتاوى دراسة لمشكلات المسلم المعاصر في حياته اليومية والعلمية، دار القلم، ط٢، ١٩٦٥م.

(٥٢) مشروع النمط الغذائي في مصر، وزارة الزراعة واستصلاح الأراضي، مركز البحوث الزراعية، معهد بحوث تكنولوجيا الأغذية، ١٩٩٤م.

(٥٢) مصطفى عبد الرزاق نوبل : طعامك يحدد قوامك، دار المعارف، ١٩٩٠م.

(٥٤) ملخصات البحوث المقدمة في المؤتمر المصري الثاني للاقتصاد المنزلي، جامعة المنوفية - كلية الاقتصاد المنزلي، ١٩٩٧م.

(٥٥) منى إبراهيم حليم الفرنواتي : بعض ملامح التغير الاجتماعي والثقافي في الريف المصري كما تعكسه عادات دورة الحياة دراسة متعمقة لقرية مصرية، رسالة دكتوراه غير منشورة، كلية البنات - جامعة عين شمس، إشراف علياء شكرى، ١٩٨٩م.

(٥٦) \_\_\_\_\_ : الهمد البيئي وصحة الإنسان دراسة استطلاعية لأمراض سوء التغذية يلحذى قري بحيرة قارون، بحث قدم لندوة الهمد البيئي لبحيرة قارون وأثره على الاستقرار الاقتصادي والاجتماعي، فبراير ١٩٩٤م.

(٥٧) منى خليل عبدالقادر : مشاكل التغذية في الدول النامية، كلية الاقتصاد المنزلي، جامعة طوان، ١٩٨٩م.

(٥٨) نجوى عبدالحميد : دراسة أنثروبولوجية مقارنة لأنماط التنشئة الاجتماعية في مجتمع محلي بنوي ومجتمع محلي ريفي، رسالة دكتوراه غير منشورة، كلية البنات - جامعة عين شمس، ١٩٨٦م.

(٥٩) نيقولا تيماشيف : نظرية علم الاجتماع طبيعتها وتطورها، ترجمة محمد الجوهري ومحمود عودة، دار المعارف، ١٩٧٨م.

(٦٠) نينا جميل : الطعام في الثقافة العربية، رياض الريس للكتب والنشر، ط١، ١٩٩٤م.

(٦١) هيرودوت يتحدث عن مصر، ترجمة: محمد صقر خلفا، دار القلم، القاهرة، ١٩٦٦م.

(٦٢) وليم نظير : العادات المصرية بين الأمس واليوم، دار الكتب المصري للطباعة والنشر، ١٩٦٧م.

(٦٣) وينفرد بلاكمان : الناس في صعيد مصر العادات والتقاليد، ترجمة: أحمد محمود، عين للدراسات والبحوث الإنسانية والاجتماعية، الطبعة الأولى، ١٩٩٥م.

#### ثانياً: المراجع الأجنبية :

(١) Arab Republic of Egypt, National Nutrition Survey, Office of Nutrition Development, Bureau Agency for International Development, ١٩٧٨.

(٢) Balfet Helene, Bread in Some Regions of the Mediterranean Area: A Contribution of Studies on Eating Habits, Quoted from: Sol Tax, Margaret and Arnott, World Anthropology, Gastronomy, The Anthropology of Food and Food Habits, Mouton, ١٩٧٥.

(٣) Blackman, Winfrid S. The Fellahin of Upper Egypt, Their Religious social and Industrial Life Today with Special Reference to Survivals from Ancient Times, George G. Harrap and Company,

**Ltd. London, ١٩٢٧.**

- (٤) Bulletin of Nutrition Institute of Arab Republic of Egypt, Vol.١٠, No.١, ١٩٩٦.**
- (٥) Carloni Alice Stewart, Sex Disparities in The Distribution of Food Within Rural Households, Food and Nutrition, Vol.٧, No.١, ١٩٨١.**
- (٦) Clifford, Geertz, The Interpretive Theory of culture, Basic Books, Inc, New York, ١٩٧٢.**
- (٧) Development of Food Consumption Monitoring System, Egypt, Final Report, National Agriculture Research Project, September, ١٩٩٥.**
- (٨) Funk, Wagnalls, Standard Dictionary of Folklore Mythology and Legends, New York, Ill., Walff, ١٩٤٩.**
- (٩) Katona, Judit, Dietary Aspects of Acculturation: Meals, Feasts, and Fasts in a Minority Community in South Asia, Quoted from : Sol Tax, margaret, and Arnott, (ed), World Anthropoloyg Castronomy, The Anthropology of Food, and Food Habits, Mouton, ١٩٧٥.**
- (١٠) Khalil Ibrahim Fouad, Community Medicine Public Health Department, Kasr El-Aini, Faculty of Medicine, Cairo University, ١٩٩٤.**
- (١١) Lenski, G.J. Humans Societies, Mc Grow Hill, New York, Second Edition, ١٩٧٤.**
- (١٢) Morcos, S.R. and Morcos, W.R., International Encyclopaedia of Food and Nutrition Diets in Ancient Egypt, Part ١, Vol.١, ١٩٧٠.**



الملاحق





## ملحق رقم (١)

### دليل العمل الميداني

أولاً : تعديلات خاصة بإمماج بعض الأسئلة أو تغير موقعها :

١ - الأسئلة المرتبطة بالوجبات ونوعية الأطعمة :

• تم تعديل العنوان إلى " الوجبات ونوعية الأطعمة "، بدلاً من " الوجبات ومواعيدها " وذلك لشمولية العنوان والذي من خلاله يتم دراسة الوجبات ومواعيدها ومكوناتها كوحدة واحدة.

• سؤال ٥، ٦ يتم إجماعهما لتناولهما موضوعاً واحداً.

• سؤال ٤ يأتي بعد سؤال ٥ لتسلسل الفكرة.

• سؤال ٧، ٨ يتم دمجهما.

• سؤال ٢٦ يأتي بعد ٥، ٦ لتسلسل الفكرة.

• سؤال ٣ يندمج مع سؤال ٢٣ لنص الموضوع.

• الأسئلة ١٢١، ١٢٣ يتم نقلهما من الجزء الخاص بالأسماء.

• السؤالان ١٠٥، ١١٠ يتم دمجهما لتناولهما موضوعاً واحداً، ونقلهما من الجزء الخاص بالطيور.

• يتم نقل السؤالين ١٦٤، ١٦٩ من لفطائر إلى الوجبات.

• سؤال ٨٥ ينقل من الحبوب لارتباطه بموضوع الفول المدمس والمرتبطة بالوجبات.

• سؤال ٢٠٧ ينقل من الألبان إلى بعد السؤال ٦ لأنهما يكملان نفس الموضوع.

• الأسئلة ١١، ١٢، ١٣ يتم دمجها في سؤال واحد ليصبح : ما هو موعد تناول وجبة الغذاء والأصناف التي كانت تقدم فيما مضى والأنواع الحديثة وعدد مرات تناولها؟

• الأسئلة ١٧، ١٨، ١٩، ٢٠ يتم دمجهم لتناولهم موضوع واحد.

• السؤالان ٢٨، ٢٩ يتم دمجهما لتسلسل الفكرة.

• السؤال ٣٣٤ ينقل من التجديدات في عادات الطعام وأدب المائدة لارتباطه بالأطعمة التي انتشرت في مجتمع البحث مؤخراً خاصة في وجبة الإفطار.

## ٢- الأسئلة المرتبطة بأكالات المناسبات :

- تم تقسيم هذا الموضوع إلى قسمين رئيسين :
- الأول : المناسبات الدينية. الثاني : المناسبات الاجتماعية.
- وتحت كل موضوع عدد من الموضوعات الفرعية التي تحتوي على أسئلة خاصة بها بالنسبة للأسئلة المرتبطة بالمناسبات الدينية، جاء ترتيبها كالآتي:
- الأسئلة ٣٠، ٣٢، ٣٣ يتم مجملها لتناولها موضوعاً واحداً.
  - تغير السؤال إلى : ما هي الأطعمة والحلوى والمشروبات التي يفضل تقديمها في الأعياد والمناسبات المختلفة.
  - سؤال ٤٨ يأتي قبل ٤٧ حتى لا يقطع تسلسل الفكرة.
  - الأسئلة ٣٧، ٤٩، ٥٠، ٤٦ يتم مجملها لتناولها موضوعاً واحداً.
  - الأسئلة ١٨٤، ١٨٥، ١٨٧، ١٨٨ يتم نقلها من الحلويات.
  - السؤالان ٢١٦، ٢١٧، يتم مجملها ونقلهما من الأسئلة المرتبطة بالألبان إلى الجزء الخاص بـرمضان.
  - السؤالان ١٧١، ١٧٢ يتم مجملها ونقلهما من الجزء الخاص بالخبز إلى أكالات عيد الأضحى وذلك لتناولها موضوع الرقاق لارتباطه بالعيد.
  - سؤال ١٧٦ ينقل من الحلويات إلى الأسئلة المرتبطة رأس السنة الهجرية.
  - سؤال ٣٢٢ ينقل من الجزء الخاص بالاتجار في المواد الغذائية إلى المشروبات الرمضانية.
  - سؤال ١٥٠ يأتي قبل ١٤٩ ويتم نقلهما من طرق حفظ المأكولات إلى الجزء المرتبط بأكالات رمضان.
  - السؤالان ١٤٩، ١٥٠ يتم مجملها لتناولها موضوعاً واحداً.
  - بالنسبة للأسئلة التي جاءت تحت عنوان المناسبات الاجتماعية فجاء ترتيبها كالآتي :
  - سؤال ٤١ من المشروبات ينقل بعد سؤال ٣٨ لارتباطه بموضوع أكالات الواضحة.
  - سؤال ٢٤٣ يأتي بعد ٤١ لتناولها موضوعاً واحداً.
  - سؤال ٢٤٥ ينقل من الجزء الخاص بالمعتقدات ويضاف إلى سؤال ٣٨ وذلك لتناولها موضوعاً واحداً.

## ٣- الأسئلة المرتبطة بالخبز :

- السؤالان ٥٥، ٥٦ يتم مجملها ليتم تعديلها إلى: ما هي أنواع الخبز التي تصنع منزلياً أو عند الخباز؟

- السؤالان ٥٧، ٥٨ يتم دمجهما وتعديلهما إلى : ما هي أنواع الخبز التي كانت تصنع في الماضي وأي الأنواع تصنع في المناسبات؟
- السؤالان ٥٩، ٧١ يتم دمجهما لتناولهما موضوعاً واحداً.
- السؤال ٨٦ ينقل من الجزء الخاص بالحبوب إلى الجزء الخاص بالآلات الخبز قديماً.
- ينقل السؤال ١٤٣ من طرق إعداد الطعام بعد السؤال ٦٩ لتسلسل الفكرة.

#### ٤- الأسئلة المرتبطة بأدب المادة :

- سؤال ٢٦٢، ٢٦٣ يتم دمجهما لتناولهما موضوعاً واحداً.
- ينقل سؤال ٢٦٤ ليأتي بعد ٢٦٢ ثم ينقل ٢٦٥ ليأتي بعد ٢٦٢، وذلك لتسلسل الفكرة.
- سؤال ٢٨٣ يأتي بعد ٢٧١ لتسلسل الفكرة والارتباط بها.
- يتم دمج السؤالان رقم ٢٦٨، ٢٧٤ لتناولهما موضوعاً واحداً.
- ٢٩٣ يأتي بعد ٢٨٩، ٢٩٥ يأتي بعد ٢٩٣، و ٢٩٧ بعد ٢٩٥. حيث أن هذه الأسئلة تتناول موضوعاً واحداً. وهو أدب ما بعد الأكل.
- يتم دمج السؤالان رقم ٣٠٨، ٢٩٦ لتناولهما موضوعاً واحداً.
- السؤال ٢٣٦، ينقل من الجزء الخاص بالتجديدات في عادات الطعام وآداب المائدة ليأتي بعد السؤال ٢٧١ وذلك لتسلسل الفكرة.

#### ثانياً: الأجزاء والأسئلة التي تم إضافتها :

##### ١- الوجبات ونوعية الأطعمة :

- تم إضافة سؤال عن المهنة ودورها في تغير موعد الوجبات وعدد مكونات الوجبات.
- سؤال يشير إلى التغيرات التي طرأت على موعد وجبة الإفطار ومكوناتها وفقاً لفصول السنة. وذلك لأهميته بسبب انتشار التعليم وخروج المرأة إلى العمل.
- أسئلة عن أطعمة وجبة العشاء التقليدية ومكوناتها، والتغيرات التي طرأت على الموعد والمكونات.
- أسئلة عن نوعية الأطعمة المقدمة مع الطيور واللحوم والأسماك والأطعمة المقدمة بلا لحوم.
- أسئلة عن أكلات الفقراء وبدائل اللحوم.
- أسئلة عن مكونات وجبة الإجازة في (الوجبات الثلاث).

## ٢- لكالات المناسبات :

- إضافة جزئية قبل السؤال الخاص بأطعمة الولادة يتضمن، طعام الحامل والأطعمة المحظور عليها تناولها وأطعمة قبل ولثاء الولادة.
- إضافة جزئية تتناول الوليمة المرتبطة بسبوع المولود الأطعمة المرسلة إلى الولادة في يوم السبوع والمعتقدات المرتبطة بأطعمة السبوع.
- إضافة جزء عن الولائم المقدمة من جانب العروس والعريس وأطعمة اليوم الثالث وسبوع العروس.
- إضافة بعض الأسئلة تتناول الذبيحة المرتبطة بالوفاة والأطعمة المرسلة إلى أسرة المتوفى والأطعمة المحظور طهيها. والأطعمة المرتبطة بزيارة المقابر.
- إضافة جزئية عن المواسم الدينية والأكلات المرتبطة بها قديما وحديثا وموسم حصاد القمح وعيد شم التسميم.
- إضافة جزئية عن الإعداد لرمضان والأطعمة المرتبطة به.
- إضافة جزئية عن الأطعمة المقدمة في عيد الفطر في أيام العيد.

## ٣- الخبز :

- إضافة جزئية بعد السؤال رقم ٦٩ تتناول لكالات يوم الخبز قديما وحديثا.
- إضافة جزئية عن الخبز وارتباطه بالعداات والطقوس المختلفة.

## ٤- آداب المائدة :

- إضافة جزئية عن القيم المرتبطة بالحلال والحرام.
- إضافة سؤال عن العبارات التي تنلى بعد الانتهاء من تناول الطعام.

## ملحق رقم (٢)

### حالات الدراسة المتعمقة

روعي في اختيار حالات الدراسة أن تشمل الاختلافات بين البعد الطبقي، والجيلي، والمهني في مجتمع البحث. وسوف يتم عرض هذه الحالات تبعاً للتدرج الطبقي بلدين بالطبقة العليا والتي يرمز لها بالرمز (أ) ثم الطبقة الوسطى بالرمز (ب) ثم الدنيا بالرمز (ج).

أولاً: أسر الطبقة العليا (الرمز أ) :

١- الأسرة (أ) (١) :

يبلغ عدد أفراد هذه الأسرة أحد عشر فرداً، ويبلغ إجمالي ملكية الأسرة حوالي فدانين (مؤجرين) وهي ملكية خلسة بالأم والأبناء نظراً لوفاء رب العائلة.

إلى جانب الأملاك العقارية التي تتمتع في منزلين، يتخذ واحد منهما مسكن اثنين من الأبناء، والآخر لمسكن اثنين آخرين. كما يخصص الدور الأول لورشة نجارة، ومعرض أثاث يعمل به الأخوة الثلاثة وهو ميراث عن والدهم الذي كان يعمل بهذه المهنة إلى جانب الزراعة.

والأسرة التي نحن بصدد الحديث عنها من الأسر ذات " الأصل " فقد كان عائلها الذي توفي منذ ثماني سنوات يد من أغنياء القرية. بالإضافة إلى أنه الابن الأكبر لهذه العائلة، ويبلغ من العمر خمس وأربعين عاماً وهو حاصل على " بكالوريوس الزراعة " ويصل مديراً بالشركة المصرية الزراعية، بالقاهرة، ويقيم في شقة مع والدته وبناته وزوجته وأبنائه. وفيما يلي بيانات هذه الأسرة:

الأم : تبلغ خمساً وستين عاماً أمية. وقد انتقلت لتقيم مع ابنها بعد زواجه وبعد وفاة زوجها. حيث تركت المنزل لأحد أبنائها لكي يقيم به. وقد رفض هذا الابن أن تقيم والدته مع أحد من أخوته، وقد أصر على أن تقيم الأم معه حيث أنه هو الابن الأكبر.

الجدّة: تبلغ من العمر خمساً وثمانين عاماً، وتقيم مع الابن الأكبر.

الزوجة: تبلغ من العمر اثنين وثلاثين عاماً، حاصلة على شهادة الابتدائية، وهي ربة منزل وقد رزقت هذه الأسرة بسبع من الأبناء هم :

الابنة الأولى : ثلاثة وعشرون عاماً دبلوم تجارة متروجة وتقيم

مع زوجها في منزل مستقل.

الابن الثاني : ثمانية عشر عاما دبلوم تجارة أعزب.

الابنة الثالثة : سبعة عشر عاما حاصلة على دبلوم التجارة وهي مخطوبة لابن عمها الذي يعمل موظفا بإحدى شركات البترول بالمدينة.

الابنة الرابعة : ستة عشر عاما، دبلوم تجارة.

الابن الخامس : خمسة عشر عاما دبلوم صنایع، ويساعد والده في ورشة النجارة.

الابن السادس : ثلاثة عشر عاما تلميذ بالإعدادي بالقرية.

الابن السابع : تسع سنوات تلميذ بالابتدائي.

وتمثل هذه الأسرة صورة للبعد الجيلي الذي يكشف عن ملامح التغير المختلفة، حيث استطاعت الباحثة التعرف من خلالها على الأطعمة التقليدية التي اندثرت والتي يشرحها كبار السن بالتفصيل. وإلى جانب هذا فقد استطاعت الباحثة الوقوف على ما طرأ على القديم من تطور من خلال الفتيات المتعلمات، والدور الذي يلعبه التعليم في الاتجاه إلى التغير في عادات الطعام. ولقد كان لهذه الأسرة دوراً بارزاً فيما يخص تلك العادات التي لازمها الاستمرار وتلك التي اندثرت وأيضاً المواجهة بين القديم والجديد، وكيف يعملان جنباً إلى جنب.

## ٢- الأسرة (١ ٢) :

تعتبر هذه الأسرة من الأسر ذات (الأصل) وهي من الأسر التي يطلق عليها أفراد مجتمع البحث "ذي بتوع مصر" ويرجع سبب ذلك إلى انتشار التعليم بين أفرادها إلى جانب الاتجاه إلى تعليم الأبناء خارج القرية (في المدينة) وكذلك عمل الزوجين خارج القرية (في المدينة)، بالإضافة إلى طريقة ارتدائهم الملابس، وتأنيثهم المنزل وإعدادهم الطعام بأنواع مختلفة من الأطعمة إلى جانب بعض الأكلات التقليدية التي مازالت تحتفظ بها الأسرة وتقوم بإعدادها من أن لآخر. كل هذه العوامل ساعدت الباحثة على اختيار هذه الأسرة. ونضيف إلى ذلك ارتفاع المستوى الاقتصادي للأسرة حيث يملك رب الأسرة فدانا ميراث عن والده، ونصف فدان للزوجة، وخمسين متراً كانت مؤجرة لإحدى مشاتل نباتات الزينة. ثم بنى عليها مسكناً مكوناً من ثلاثة أدوار : حيث كانت الأسرة تقيم قبلي ذلك في مسكن تملكه أسرة الزوج مكون من أربعة طوابق يضم أخوة الزوج ووالدته. ويقيم كل منهم في شقة مستقلة.

ويبلغ عدد أفراد هذه الأسرة سبعة أفراد. رب الأسرة يبلغ من العمر واحداً

وأربعين عاما وهو حاصل على الإعدادية، ثم التحق بعدها بمعهد "لاسلكي" لمدة عامين. ويعمل حاليا موظفاً بمسترتال ناهيا إلى جانب عمله في مهنة التدريس بالمدرسة الابتدائية بالقرية ثلاثة أيام في الأسبوع. كما يقوم بإعطاء بعض الدروس الخصوصية لأبناء القرية.

لما ربة الأسرة فهي ابنة عمه، تبلغ من العمر ثلاثين عاما حاصلة على دبلوم تجارة، وتعمل سكرتيرة بكلية الزراعة، جامعة القاهرة، قسم الكيمياء، ولهذه الأسرة خمسة أبناء، أربع بنات وولد واحد :

الابن رقم (١) أربعة عشر عاما طالب بالإعدادي بمدرسة الدقي.

الابنة رقم (٢) اثنا عشر عاما طالبة بالإعدادي بالقرية.

الابنة رقم (٣) عشر سنوات طالبة بالابتدائي بالقرية.

الابنة رقم (٤) ست سنوات طالبة بالابتدائي بالقرية.

الابنة رقم (٥) مستان.

ولقد أفادت هذه الأسرة الباحثة في التعرف على ملامح التغيير التي طرأت على البنية الاجتماعية والثقافية لمجتمع البحث، إلى جانب الدور الذي لعبه التعليم وخروج الزوجة إلى العمل في إحداث مسار هذا التغيير الذي طرأ على عادات الطعام وآداب المائدة. ومن خلال هذه الأسرة استطاعت الباحثة التعرف على الدور الذي تلعبه علاقات العمل والجيرة في التغيرات التي طوأت على هذه الأسرة الخاصة بعادات الطعام وآداب المائدة.

### ٣- الأسرة (١) (٣) :

تتكون هذه الأسرة من أربعة أفراد. رب الأسرة ويبلغ من العمر سبعة وثلاثين عاما، بكالوريوس تجارة، ويعمل في إدارة الشؤون المالية بمديرية النقل بالقاهرة كمهنة رئيسية ويعمل محاسبا في إحدى المحلات المخصصة لبيع الصيني بالميدنة زينب القاهرة كعمل إضافي في المساء.

لما الزوجة فتبلغ من العمر خمسة وثلاثين عاما وهي خريجة كلية التجارة وكانت تقيم مع أسرتها في القرية (مجتمع البحث) نظرا لعمل الأب بها وكانت الإقامة الأولى لهم بالمنصورة. وبمجيئ أسرة الأب إلى القرية عملت الابنة بإحدى شركات الإسكان بالقاهرة وكان هذا العمل سببا في تعرف الزوج عليها حيث كان مستقلان إحدى المواصلات العامة (الميكروباص) وقد تزوجا منذ سبع سنوات وأنجبا ولدا وبناتا.

الأبن الأول بالابتدائي بإحدى المدارس للتجريبية، بمدينة القاهرة، ويبلغ من العمر ست سنوات. الابنة الثانية، تبلغ من العمر عاما ونصف العلم.

ولقد كان سبب اختيار هذه الأسرة أن الزوجة من منطقة مختلفة وقد حملت الزوجة معها بعض العادات ووفقت بها إلى أهل زوجها فتج عن ذلك تفسير لبعض من عاداتها الأمر الذي اضطرها إلى اكتساب عادات جديدة لتساير زوجها وأسرته.

كما كان لهذه الأسرة دوراً كبيراً في التعرف على دور "الحماة" في حياة هذه الأسرة والتعرف على بعض العادات التي كانت سائدة في أسرة الزوج فيما مضى والتغيرات التي طرأت عليها والعوامل التي أدت إلى ذلك.

ثانياً: أسر الطبقة الوسطى بالرمز (ب) :

١- الأسرة رقم (ب ١) :

تعيش هذه الأسرة في كنف الأسرة الممتدة وهو ما يمكن أن نسميه أسرة ممتدة معطلة، حيث يعيش الزوج وزوجته ولولاده في نفس المنزل الذي يعيش فيه والده ووالدته ولخته غير المتزوجين.

وتقيم كل أسرة إقامة منفصلة ولكن تشتركان في إعداد الطعام، والمصاريف.. الخ، وعند النوم تتفصل كل أسرة عن الأخرى. وعدد أفراد هذه الأسرة ثمانية أفراد.

• رب الأسرة ويبلغ من العمر سبعة وخمسين عاماً، يعرف القراءة والكتابة ويقوم على تربية الماشية إلى جانب عمله موظفاً بإحدى الجمعيات الأهلية التي تشرف على الوحدة المحلية من خلال وحدة الشؤون الاجتماعية.

• ربه الأسرة وتبلغ من العمر خمسين عاماً، أمية وتساعد في تربية الماشية حيث تتولى صناعة الجبن من الألبان.

• الابن الأول، ثمانية وعشرون عاماً، دبلوم صنایع يساعد في تربية الماشية حيث يقوم بإعداد الطعام للخص لها. إلى جانب عمله يومين في الأسبوع بإحدى المصانع الخاصة بصناعة الألومنيوم بالقرية.

• زوجة الابن وتبلغ خمسة وعشرون عاماً تقرأ وتكتب وهي ربة منزل إلى جانب أنها تقوم على شؤون التنظيف وحلب الماشية.

• الزوجان أنباء عومة وقد أنجبا ولداً يبلغ من العمر ثلاث سنوات وبنيت عمرها علماً ونصف عام.

• باقي أفراد الأسرة يتمثلون في الأبناء غير المتزوجين والذين يقيمون مع الأسرة وهم ولد وبنيت بخلاف ابنة متزوجة ومقيمة مع زوجها.

• تملك هذه الأسرة منزلاً يقيموا فيه مكون من ثلاث طوابق. الطابق الأول مخصص لتربية الماشية والطابق الثاني مكون من شقتين، الأولى للابن



وزوجته والثانية لرب الأسرة وزوجته ولولاده غير المتزوجين. لما الطابق الثالث به قرن الخبز وحظيرة للطيور.

• تمتلك هذه الأسرة عدد أربعة عشر رأس من الماشية تقوم الأسرة ببيع منتجاتها من الألبان وتوزيعها خارج القرية إلى جانب بيع البيض منها عن طريق محل "سوبر ماركت" والذي يملكه أخو الزوجة.

ولقد تعرفت الباحثة من خلال هذه الأسرة على بعض المعلومات عن مجتمع البحث والتغيرات التي طرأت عليه بعد دخول التعليم. والتغيرات التي حدثت بالنسبة لموعد تناول الطعام ومكونات الوجبات.

وتعرفت من خلال هذه الأسرة عن طريق الملاحظة على طرق وإعداد بعض أنواع من الخبز والتي تقلص انتشاره إلى جانب الأدوات المستخدمة في إعداده، وكذلك إعداد الكعك والبكسويت.. والتغيرات التي طرأت عليه من حيث الحجم والكمية والأدوات المستخدمة إلخ.

## ٢- الأسرة رقم (ب) (٢) :

تتكون هذه الأسرة من سبعة أفراد، وتعد نموذجاً للأسرة التي عاصرت التغير. ويرجع السبب في ذلك إلى أن نسبة من الأبناء قد نالوا تعليمهم. وكانت تعيش قديماً بحي عابدين وهو أقدم أحياء مجتمع البحث، وقد انتقلت الأسرة إلى منزل جديد بعد أن قامت بتأجير المسكن القديم.

وتملك هذه الأسرة مشنطين لنبتات الزينة، ورب الأسرة هو "شيخ البلد"، لذا فإنه قد أفاد الباحثة في الحصول على كثير من المعلومات عن مجتمع البحث، وعن التغيرات التي حدثت في عادات الطعام ومكونات الوجبات والأكلات التقليدية. هذا إلى جانب دور زوجته في مساعدة الباحثة على التعرف على طرق إعداد هذه الأكلات والتغيرات التي طرأت على بعض هذه الأطعمة سواء كان هذا التغير يرجع إلى انتشار التعليم داخل الأسرة، أو يرجع إلى الاتصال بالمدينة حيث الارتباط بالعمل أو التوجه إلى الجامعات والمدارس إلخ.

وتعتبر هذه الأسرة من أسر الطبقة الوسطى ذات "الأصل" وهي من الأسر المعروفة في مجتمع البحث. وقد يرجع ذلك إلى أن رب الأسرة ولبنة يتبعون إحدى الطرق الصوفية المنتشرة في القرية، لذا فإن أكثر ما يميز هذه الأسرة شدة تدينها. ويظهر هذا بصورة واضحة في الآداب والتعاليم الدينية التي تحرص الزوجة والزوج على تلقينها للأبناء باستمرار خاصة تلك المرتبطة بآداب الطعام والمائدة.

ويتكون هذه الأسرة من :

- رب الأسرة ويبلغ من العمر أربعة وأربعين عاما. تعلم في " الكتاب " ثم التحق بالتعليم الإلزامي وخرج من الصف الرابع الابتدائي ويعمل الآن " بستانيا " في إحدى الشركات الاستثمارية بمدينة القاهرة إلى جانب عمله في مشتل النباتات.
  - ربة الأسرة "الزوجة" وتبلغ من العمر أربعين عاما حاصلة على الشهادة الابتدائية وهي ربة منزل.
  - الابن الأول ويبلغ ثلاثة وعشرين عاما، دبلوم خطه ويعمل مع والده في مشتل الأسرة.
  - الابنة الثانية وتبلغ واحدا وعشرين عاما، دبلوم تجارة وهي مخطوبة لابن عمها يعمل "بستانيًا " بإحدى السفارات بمدينة نصر.
  - الابنة الثالثة وتبلغ ثمانية عشر عاما، طالبة بالفرقة الأولى، بكلية التجارية، جامعة القاهرة.
  - الابنة الرابعة وتبلغ خمسة عشر عاما، تركت التعليم من الصف الثاني الإعدادي لعدم رغبتها في التعليم.
  - الابن الخامس ويبلغ ثلاثة عشر عاما، تلميذ بالإعدادي.
- وتعمل الأسرة جاهدة على مسيرة التغير والتعرف على كل ما هو جديد. وتحاول الظهور بمظهر الحضرية والمدنية.

### ٣- الأسرة ( ب ٣ ) :

- تعتبر هذه الأسرة من الأسر التي تمتاز بالتنوع المهني نظرا لانتشار التعليم بمراحله المختلفة بين أفرادها الذين يبلغ عددهم عشرة أفراد :
- رب الأسرة ويبلغ من العمر ثماني وخمسين عاما، حاصل على الابتدائية ويعمل موظفا في الأستاذ الرياضي. حيث يقتصر عمله على إعداد الملعب وقص الحشائش به، إلى جانب عمله في إحدى الفيلات بمدينة المهندسين " بستانيا " بمعدل يومين في الأسبوع.
  - الزوجة وتبلغ من العمر خمسة وخمسين عاما وهي ربة منزل لم تكمل تعليمها فقد وصلت إلى الصف السادس الابتدائي.
- وقد أنجب الزوجان ثمانية أبناء ستة من الإناث، واثنين من الذكور :
- الابن الأول ويبلغ من العمر اثنين وثلاثين عاما، حاصل على دبلوم تجارة ويعمل في إحدى الشركات بطلوان ومتزوج ومقيم في منزل بالقاهرة.
  - الابنة الثانية وتبلغ سبعة وعشرون عاما تعلمت حتى الصف الثاني الإعدادي

- ومتزوجة ومقيمة مع زوجها في منزل "بحي بولاق".
- الابن الثالث ويبلغ ستة وعشرون عاما، دبلوم خط ويعمل مدرسا للرسم بالمدرسة الإعدادية بالقرية. إلى جانب عمله الإضافي كخطاط لدى أحد مكاتب الآلة للكتابة ببولاق.
- الابنة الرابعة وتبلغ لثني عشر عاما طالبة بكلية دار العلوم، بجامعة القاهرة.
- الابنة الخامسة وتبلغ ثمانية عشر عاما، حاصلة على دبلوم تجارة وتعمل مدرسة بالمدرسة الإعدادية.
- الابنة السادسة وتبلغ خمسة عشر عاما تلميذة بالإعدادي.
- الابنة السابعة/ اثنا عشر عاما، تلميذة بالإعدادي.
- الابنة الثامنة وتبلغ ست سنوات تلميذة بالإبتدائي.
- وتمتلك هذه الأسرة المسكن الذي تقطن به وهو مكون من ثلاثة طوابق. الطابق الأول للإقامة، والثاني مخصص لغرف الخبز وتربية الطيور. أما الطابق الثالث فما زال تحت الإنشاء. وتعمل الزوجة على تربية الطيور وبيعها للجيران.
- وبالإضافة إلى ذلك تمتلك ربع فدان تملكه الزوجة قد ورثته عن أبيها وهي مؤجرة. وكان لهذه الأسرة دور في التعرف على التغيرات التي طرأت على عادات الطعام خاصة وأن هناك علاقة اتصال شبه يومية بين القرية والمدينة، حيث يتوجه كل من الزوج والأبناء إلى أعمامهم. إلى جانب التحقق للفتيات بالجامعات، فكان لذلك دور في إحداث مسار للتغير لدى هذه الأسرة كمل أن الزوج والزوجة من الأفراد الذين عاصروا للتغير. وعن طريق هذه الأسرة استطاعت الباحثة التعرف على كل ما هو قديم إلى جانب التجديد الذي طرأ عليهم.

#### ٤- الأسرة (ب ٤) :

- تمثل هذه الأسرة نمطا من أنماط المهن. وهو مهنة الزراعة. وهي مهنة لا يعمل بها إلا القليل من أفراد مجتمع البحث. حيث إن هذه الأسرة استأجرت فدانا وتقوم على زراعته بنفسها، وهو مخصص لزراعة الخضروات المختلفة مثل (بامية كرنب حلبة خضراء) وربيع فدان قمحا وآخر ذرة. ويبلغ عدد أفراد الأسرة ثمانية أفراد.
- رب الأسرة ويبلغ ثمانية وثلاثين عاما. أمي يعمل بجانب الفلاحة في إحدى المشاتل التي يمتلكها أحد الأفراد المقيمين خارج القرية.
- الزوجة وتبلغ خمسة وثلاثين عاما، أمية تعمل بالفلاحة مع الزوج إلى جانب

عملها ببيع الجبن والسمن وتقوم ببيعها بنفسها حيث أن الأسرة تملك رأسين من الماشية.

ولدى هذه الأسرة سبعة أبناء، خمس من البنات وولد واحد :

- الابنة الأولى وتبلغ واحد وعشرين عاماً، راسية في الصف الثالث الإعدادي وذلك لمساعدة الأسرة في أعمال المنزل والحقل.
- الابنة الثانية وتبلغ تسعة عشر عاماً، تركت الدراسة لمساعدة الأسرة.
- الابن الثالث ويبلغ أربعة عشر عاماً تلميذ في الصف الأول الثانوي (ثانوي تجاري). ويعمل في فترة الإجازة الصيفية في إحدى الورش الخاصة بصلاح السيارات في بولاق.

• الابنة الرابعة وتبلغ عشر سنوات تلميذة بالابتدائي.

• الابنة الخامسة وتبلغ ثمان سنوات تلميذة بالابتدائي.

• الابنة السادسة وتبلغ ثلاث سنوات لم تلحق بالمدرسة.

وقد كان لاتجاه أبناء الجيل الجديد إلى التعليم دور في إحداث مسار التغيير كما لعبت علاقات الجيرة دوراً بارزاً لدى هذه الأسرة.

ولقد تمكنت الباحثة من معايشة هذه الأسرة ومنهم عرفت كافة الديناميات المحركة لها، وعمل مقارنة بين وجبات الطعام ومواعيدها قبل التحاق الأبناء بالمرحلة التعليمية المختلفة وبعد انشغالهم أو التحاقهم واهتمامهم بالتعليم بحيث أصبح هو المحور الأساسي الذي تدور حوله الأسرة.

ثالثاً: أسر الطبقة الدنيا (الرمز ج) :

١- الأسرة (ج - ١) :

تتكون هذه الأسرة من الزوجة التي تبلغ من العمر خمسة وأربعين عاماً وهي أرملة منذ خمس سنوات لزوح كان يعمل أجيراً، والزوجة تعمل بالتجارة الصغيرة. تقوم ببيع بعض الخضروات في فصل الصيف مثل (الخس البقدونس الجرجير المشيت)، وفي الشتاء تقوم ببيع القصب إلى جانب ذلك تقوم بالخدمة في إحدى البيوت. وتقيم هذه الزوجة في إحدى الحجرات في منزل من منازل القرية القديمة وهي مؤجرة لسوء حالة الأسرة المادية. والحجرة عبارة عن سرير واحد ودولاب صغير وسلة بها أدوات المنزل وواور يستخدم لطهي الطعام. وعدد أبناء هذه الأسرة أربعة، فثنين من الذكور واثنتان من الإناث:

- الابن الأول ويبلغ من العمر ستة عشر عاماً. أمي ويعمل عند بائع روبليكا في إحدى القرى القريبة من القرية (قرية باشتيل) وهو يقسم بهذه القرية

- ولا يحضر إلا يوم أو يومين في الأسبوع لزيادة والدته ولخوته.
  - الابن الثاني ويبلغ عشر سنوات أمي ويعمل في ورشة نجارة بالقرية ويقوم بمساعدة والدته في بعض الأحيان.
  - الابنة الثالثة وتبلغ تسع سنوات تلميذة بالابتدائي.
  - الابنة الرابعة وتبلغ سبع سنوات تلميذة بالابتدائي.
- وتعرفت الباحثة من خلال معيشة هذه الأسرة على لكالات الفقراء وعاداتهم في الطعام، والتغيرات التي طرأت على هذه الأكالات ومحاولاتهم التغلب على فقرهم من خلال تقديم لكالات بأسعار رخيصة تمتد جوع أفراد الأسرة.

#### الأسرة (ج ٢) :

هذه الأسرة لحداد بلدي يعمل بهذه المهنة منذ ثلاثين عاما، وقد ورث مهنته عن والده. ويبلغ من العمر خمسين عاما. وتتكون هذه الأسرة من واحد وعشرين فردا يقيمون في منزل مبني بالطوب الأحمر خارج القرية على الطريق المؤدي للقرى المجاورة وهو مكون من حجرتين بلا دورة مياه ولا كهرباء. وهو ملك خاص للأسرة وقد اضطر الأب للإقامة بهذا المسكن بعد أن ضاق عليه مسكن والده بسبب كثرة الإجاب. والأب متزوج من امرأتين. الأولى من القرية والثانية من إحدى القرى المجاورة.

الزوجة الأولى وتبلغ من العمر أربعين عاما أمية ولديها أربعة من الذكور وستة من الإناث :

- الابنة الأولى وتبلغ ثلاثة وعشرين عاما أمية متزوجة ومقيمة مع زوجها.
- الابن الثاني ويبلغ عشرين عاما أمي يقوم بتأدية للخدمة العسكرية.
- الابنة الثالثة وتبلغ ثمانية عشر عاما أمية لا تعمل.
- الابن الرابع ويبلغ ستة عشر عاما أمي يساعد والده.
- الابن الخامس يبلغ أربعة عشر عاما أمي يساعد والده.
- الابنة السادسة وتبلغ اثنتا عشرة عاما أمية.
- الابنة السابعة وتبلغ ثمان سنوات أمية.
- الابنة الثامنة وتبلغ ست سنوات لم تلتحق بالتعليم.
- الابن التاسع ويبلغ أربع سنوات.
- الابنة العاشرة وتبلغ ثلاث سنوات.

أما للزوجة الثانية فتبلغ من العمر اثنين وثلاثين عاما، ولديها من الأبناء

أربعة من الذكور وخمس من الإناث :

- الابنة الأولى وتبلغ خمسة عشر عاماً أمية.
- الابن الثاني ويبلغ أربعة عشر عاماً أمي، ويعمل في مصنع الألمونيوم بالقرية.
- الابنة الثالثة وتبلغ اثنا عشر عاماً، أمية.
- الابن الرابع والخامس ويبلغان عشر سنوات (تولم) يعملان في ورشة نجارة.
- الابنة السادس وتبلغ تسع سنوات.
- الابنة السابعة وتبلغ أربع سنوات.
- الابنة الثامنة وتبلغ ثلاث سنوات.
- الابن التاسع ويبلغ خمس شهور.

وتعمل الزوجتان في بيع قطع الحداثة مثل (حمالات الوايبر ورؤوس القفوس) حيث يتوجهان إلى القرى المجاورة لبيعها أو سوق ورق العرب. بالإضافة إلى شرائهما الفحم اللازم للحداثة اللازمة لعمل الزوج. لما الإناث البالغات فأنهن يقمن بإعداد الطعام وغسل الأواني والملابس ومساعدة الأب في إيقاد الفحم. بالإضافة إلى شراء متطلبات الوجبات من سوق القرية.

ولقد وقع اختيار الباحثة على هذه الأسرة لأنها تمثل نموذجاً للأسرة الفقيرة التي ينعكس قهرها بدوره على عادات الطعام وأكلات هذه الطبقة. كما كان لكثرة عدد الأفراد دوراً كبيراً في هذا الاختيار.

\* \* \*

## ملحق رقم (٣)

### استمارة معدل انتشار الفرن

ضع علامة ( ✓ ) أمام إجابة واحدة فقط :

(١) هل يوجد فرن في المنزل :

نعم ( ) لا ( )

(٢) من أين يتم الحصول على الخبز :

من الفرن المنزلي ( )

للشراء من السوق ( )

لآخرى تتكرر ( )

(٣) من يقوم بإعداد الخبز منزليا :

الزوجة ( )

أحد الأبناء ( )

الجيران ( )

\* \* \*

## ملحق رقم (٤)

### بطاقات الإخباريين

الإخباري رقم ( ١ ) :	الإخباري رقم ( ٢ ) :
الاسم : أ. أ	الاسم : أ. ج
السن : ٢٢ سنة	السن : ٥٥ سنة
التعليم : مؤهل متوسط/ دبلوم معهد الخطوط العربية	التعليم : أمية
العمل : موظف بالمفارة السعودية بالقاهرة.	العمل : العمل ببناء القرن البلدي
الإخباري رقم ( ٣ ) :	الإخباري رقم ( ٤ ) :
الاسم : أ. م	الاسم : ت. ع
السن : ٦٠ سنة	السن : ٨٠ سنة
التعليم : أمية	التعليم : أمية
العمل : رب منزل	العمل : ربة منزل
الإخباري رقم ( ٥ ) :	الإخباري رقم ( ٦ ) :
الاسم : ث. أ	الاسم : ز. ع. أ
السن : ٢٥ سنة	السن : ٧٠ سنة
التعليم : دبلوم تجارة	التعليم : يقرأ ويكتب
العمل : مدرسة في إحدى المدارس بمنطقة بولاق	العمل : عمدة القرية
الإخباري رقم ( ٧ ) :	الإخباري رقم ( ٨ ) :
الاسم : م. ع. أ	الاسم : م. م. ع
السن : ٣٨ سنة	السن : ٤٨ سنة
التعليم : مؤهل متوسط/ تعليم تجاري	التعليم : أمي
العمل : موظفة بالوحدة المحلية بصفتها للبن	العمل : فلاح



الإخبارية رقم ( ٩ ) :	الإخبارى رقم ( ١٠ ) :
الاسم : م.س	الاسم : ع.أ.أ
السن : ٤٠ سنة	السن : ٦٢
التعليم : الصف الثالث الإعدادي	التعليم : يقرأ ويكتب
العمل : صاحبة سوبر ماركت	العمل : جاني فى الاستاد الرياضى

الإخبارى رقم ( ١١ ) :	الإخبارية رقم ( ١٢ ) :
الاسم : ع.ع.أ	الاسم : ف.ج
السن : ٢٨ سنة	السن : ٢٣ سنة
التعليم : دبلوم صنايع	التعليم : دبلوم تجارة
العمل : جزار	العمل : مدرسة بالمدرسة الإعدادي

الإخبارية رقم ( ١٣ ) :	الإخبارى رقم ( ١٤ ) :
الاسم : ف.ع	الاسم : ف.ع.أ
السن : ٣٥ سنة	السن : ٥٥ سنة
التعليم : أمية	التعليم : يقرأ ويكتب
العمل : بائعة سمك	العمل : صاحب محل عطارة

الإخبارية رقم ( ١٥ ) :	الإخبارى رقم ( ١٦ ) :
الاسم : ف.ع	الاسم : ف.م
السن : ٤٤ سنة	السن : ٣٥ سنة
التعليم : تقرأ وتكتب	التعليم : دبلوم صنايع
العمل : بائعة خضروات	العمل : موظف بمصنع الألومنيوم

الإخبارى رقم ( ١٧ ) :	الإخبارية رقم ( ١٨ ) :
الاسم : م.ج.ع	الاسم : م.س.ع
السن : ٥٧ سنة	السن : ٥٨ سنة
التعليم : إمام بالقراءة والكتابة	التعليم : جامعى
العمل : صاحب محل دواجن	العمل : مدير للمدرسة الإعدادي

الإخبارى رقم : ( ٢٠ )  
الاسم : م.م.أ  
المسن : ٣٧ سنة  
التعليم : دبلوم تجارة  
العمل : سائق بشركة مصر  
للبنترول بالقاهرة

الإخبارى رقم : ( ١٩ )  
الاسم : م.ع.أ  
المسن : ٤٧ سنة  
التعليم : يقرأ ويكتب  
العمل : صاحب مخبز فرنجى

الإخبارى رقم : ( ٢١ )  
الاسم : م.ع.ر  
المسن : ٤٠ سنة  
التعليم : متوسط  
العمل : صاحب قهوة

## إصدارات مركز البحوث والدراسات الاجتماعية

### كلية الآداب - جامعة القاهرة

\*\*\*\*\*

- ١- للبيوجرافيا الشارحة للترجمات العربية فى علم الاجتماع والأنثروبولوجيا،  
إشراف أحمد زايد، ١٩٩٧.
- ٢- للملخصات الموسيولوجية العربية: ١١ مجلداً، من الأول وحتى السابع،  
إشراف أحمد زايد، ١٩٩٧.
- ٣- المجلدات من الثامن وحتى الحادى عشر، إشراف محمد الجوهري فى عامى  
١٩٩٩-٢٠٠٠.
- ٤- الإنتاج الفكرى العربى فى علم الفولكلور: قائمة بيبليوجرافية، إعداد  
محمد الجوهري وآخرون، ٢٠٠٠.
- ٥- الفولكلور العربى: بحوث ودراسات (المجلد الأول)، إشراف  
محمد الجوهري، ٢٠٠٠.
- ٦- الفولكلور العربى: بحوث ودراسات (المجلد الثانى)، تحرير  
محمد الجوهري، وإبراهيم عبد الحافظ، ومصطفى جاد، ٢٠٠١.
- ٧- استخدام الحاسب الألى فى مجال العلوم الاجتماعية (استخدام برنامج SPSS  
من خلال Windows)، عبد الحميد عبد اللطيف، ٢٠٠٠.
- ٨- البناء الميالى فى إحدى قرى الصعيد، محمود جاد، ٢٠٠٠.
- ٩- آثار القبلية على المزاج الغنائى والموسيقى لأهل الصعيد، تأليف  
محمود جاد، ٢٠٠١.
- ١٠- العنف فى الأسرة، تأليف مشروع لم انتهاك محظور، تأليف  
على السمرى، ٢٠٠١.

١١- ملامح التغير فى القصص الشعبى الغنائى ، تأليف إبراهيم عبدالحافظ، ٢٠٠١.

١٢- الصحة والبيئة: دراسات اجتماعية وأنتروبولوجية مهداة إلى روح الأستاذ الدكتور نبيل صبحى، تأليف مجموعة من أساتذة علم الاجتماع بالجامعات المصرية، ٢٠٠١ (ضمن مشروع توثيق الإنتاج العربى فى علم الاجتماع).

١٣- الإنتاج الفكرى العربى فى علم الاجتماع : قائمة ببليوجرافية مشروحة (١٩٢٤-١٩٩٥) // إشراف أحمد زايد ، ومحمد الجوهري ، ٢٠٠١، (وهى طبعة منقحة ومزودة من المجلدات السبعة الأولى من الملاحظات السوسولوجية العربية التى سبق أن أصدرها للمركز ونفنت) .

١٤- للشباب ومستقبل مصر : الندوة السنوية السابعة لقسم الاجتماع ، كلية الآداب ، جامعة القاهرة ، ٢٩-٣٠ أبريل ٢٠٠٠ / تحرير محمود الكردي، ٢٠٠١.

١٥- المجتمع الاستهلاكي ومستقبل التنمية فى مصر : الندوة السنوية الثامنة لقسم الاجتماع، كلية الآداب ، جامعة القاهرة ٢٢-٢٣ إبريل ٢٠٠١ / تحرير أحمد مجدى حجازى ، ٢٠٠١ .

١٦- الإدراك البيئى عند الطفل: دراسة مقارنة بين الريف والحضر، تأليف أحمد مصطفى العتيق، ٢٠٠١.

١٧- دراسات مصرية فى علم الاجتماع: مهداة إلى روح الأستاذ الدكتور حسن الساعاتى، ٢٠٠٢ (ضمن مشروع توثيق الإنتاج العربى فى علم الاجتماع).

١٨- الجماعات الهامشية: دراسة أنتروبولوجية لجماعات المتسولين بمدينة القاهرة، تأليف ابتسام علام ، تقديم: فاروق العدلى ، ٢٠٠٢ .

١٩- تقارير بحث التراث والتغير الاجتماعى، الكتاب الأول: الإطار النظرى وقرارات تأسيسية، تأليف مجموعة من أساتذة الجامعات، ٢٠٠٢.

٢٠- تقارير بحث التراث والتغير الاجتماعى، الكتاب الثانى: التراث فى عالم متغير: قرارات تأسيسية، تأليف مجموعة من أساتذة الجامعات، ٢٠٠٢.

- ٢١- تقارير بحث التراث والتغير الاجتماعي، الكتاب الثالث: مقترحات ومحاولات بحثية، تأليف مجموعة من أساتذة الجامعات، ٢٠٠٢.
- ٢٢- تقارير بحث التراث والتغير الاجتماعي، الكتاب الرابع: عمال مصر بين ثقافة التصنيع والثقافة التقليدية: دراسة ميدانية بمجمع الألومنيوم، تأليف محمود عبدالرشيد بدران، أحمد محمد السيد عسكر، ٢٠٠٢.
- ٢٣- تقارير بحث التراث والتغير الاجتماعي، الكتاب الخامس: التيار الإسلامي بين التأييد والمعارضة: قراءة في الصحافة المصرية، تأليف على ليلة، ٢٠٠٢.
- ٢٤- تقارير بحث التراث والتغير الاجتماعي، الكتاب السادس: تأثير أنماط العمران على تشكيل بعض عناصر الثقافة الشعبية: دراسة ميدانية لسياقات اجتماعية متباينة بمصر، إشراف وتحرير محمود الكردي، ٢٠٠٢.
- ٢٥- تقارير بحث التراث والتغير الاجتماعي، الكتاب السابع: الاحتفالات الشعبية الدينية: دراسة لديناميات التغير وقوى المحافظة والتجديد. تأليف منى الفرواني، ٢٠٠٢.
- ٢٦- تقارير بحث التراث والتغير الاجتماعي، الكتاب الثامن: الطب الشعبي: دراسة في اتجاهات التغير الاجتماعي في المجتمع المصري، تأليف سعاد عثمان، ٢٠٠٢.
- ٢٧- تقارير بحث التراث والتغير الاجتماعي، الكتاب التاسع: قوى المحافظة والتجديد في بعض عناصر التراث المادي: دراسة حالة للأزياء الشعبية المصرية. تأليف فائق أحمد على، ٢٠٠٢.
- ٢٨- تقارير بحث التراث والتغير الاجتماعي، الكتاب العاشر: ديناميات تغير التراث الشعبي في المجتمع المصري: دراسة لعادات الطعام وآداب المائدة. إعداد نجوى عبدالمنعم قاسم، إشراف علياء شكرى.
- ٢٩- علم الاجتماع ودراسات المرأة: تحليل استطلاعي، تأليف محمود عبدالرشيد بدران، ٢٠٠٢.

٢٠٠٢/١٠١٤٦	رقم الإيداع
I.S.B.N. 977-223-518-4	الترقيم الدولي

مطبعة العمرانية للأوقست  
الجيزة ت ، ٧٧٩٧٥٥٠



Bibliotheca Alexandrina



0475874